

SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND • HORS-SÉRIE N°5 • HIVER 2009 • 5 €

HORS-SÉRIE *Spécial fêtes* **80 RECETTES IRRÉSISTIBLES**

*Foie gras, truffe, saumon, bûche...
toujours au rendez-vous*

BUFFET
OU DÎNER
**Réveillon
à la carte**

Shopping
**CADEAUX
GOURMANDS**

Champagne
Faites-vous plaisir

Et si on croquait la déco de Noël?



Édition
Hubert
Burda

T 07891 - 5 H - F: 5,00 € - RD



*P*EUT-IL Y AVOIR UNE FETE SANS FERRERO ROCHER ?



Une
recette unique
et raffinée pour
partager un moment de
fête exceptionnel.



Editorial

Enfin Noël !

À la rédaction, parmi tous les numéros que nous vous concoctons avec bonheur au fil de l'année, s'il en est un qui nous enchante plus particulièrement, c'est bien celui-ci : le hors-série fêtes.

Tout d'abord parce que son nom seul nous met l'eau à la bouche. Et aussi parce qu'à cette période de l'année tout le monde devient gourmand. Même les plus récalcitrants, ceux qui fuient les fourneaux le reste du temps, se surprennent à feuilleter livres de recettes et revues culinaires. Et nous, on adore les lecteurs qui salivent en feuilletant le magazine. On adore aussi les grandes tablées, les petits plats dans les grands, les réveillons branchés, les buffets informels et les dîners traditionnels. Alors, pour que chacun s'y retrouve, on a imaginé ce hors-série comme un jeu des 7 familles. Aristocrate, écolo, intello, ethno ou bobo ? Artiste ou chicissime ? Vous trouverez dans nos pages toutes les cartes pour composer un réveillon magnifique.

Joyeuses fêtes !

Sylvie Gendron
Rédactrice en chef



J.-F. Mallet

Dans la famille Saveurs, je demande...

CHAMPAGNE

MAISON FONDÉE EN 1827

G.H. MUMM

A REIMS - FRANCE

CRÉATEUR D'EXCEPTION*

PERNOD S.A. CAPITAL 40.000.000 EUROS - 120, AVENUE DU MARÉCHAL FOCH - 94015 CRÉTIL CEDEX - 302 400 301 RCS CRÉTIL
* MUMM CORDON ROUGE, ISSU D'UN TERROIR D'EXCEPTION.

WWW.MUMM.COM

SERVI FRAIS, AU BAR DU SALTAIR PAVILION, GREAT SALT LAKE, UTAH, USA

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Sommaire

Le jeu des 7 familles

Piochez à volonté dans ces tribus pour créer vos menus !

Famille Bobo p. 24



Beaucoup de réveillons en perspective pour le bobo, qui alterne buffets debout et dîners assis !

- Déco : bourgeois ou bohème p. 24
- Cuisine : idées de plats p. 26
- Buffet à composer p. 30
- Dîner entre amis p. 38

Famille Chicissime p. 46



Toute la famille se retrouve chez vous ! Sortez donc le grand jeu avec une belle table et les petits plats dans les grands !

- Déco : tout en élégance p. 46
- Cuisine : idées de plats p. 48
- Amuse-bouches : le grand jeu p. 52

Famille Aristocrate p. 62



La vie de château ? Des produits de luxe, une note de terroir et des invités triés sur le volet donnent le ton de la soirée !

- Déco : retour de chasse p. 62
- Cuisine : idées de plats p. 64
- Dîner chez des chefs p. 69

- Shopping gourmand p. 8
- Abonnement p. 120
- Carnet d'adresses p. 121
- Index p. 122

Famille Écolo p. 74



À l'heure du bio, on a envie de couleurs naturelles et de choses saines dans l'assiette. Et pour la déco de Noël, on joue le fait maison !

- Déco : l'esprit vert p. 74
- Cuisine : idées de plats p. 76
- Mon sapin à grignoter p. 80

Famille Intello p. 86



Tout a une explication. Le vin invite à la réflexion et les plats ont une logique que le cuisinier saura bien défendre une fois servis !

- Déco : éloge gourmand p. 86
- Cuisine : idées de plats p. 88
- Bulles à réflexion p. 93

Famille Exotisme p. 100



Et si l'on quittait nos produits franco-français pour partir à la découverte de la cuisine du monde, qui en surprendra plus d'un ?

- Déco : un goût d'ailleurs p. 100
- Cuisine : idées de plats p. 102
- Le chocolat dans tous ses états p. 106

Famille Artiste p. 110



Le mariage des saveurs est une chose, mais les accords de couleurs et de matières sont tout aussi importants...

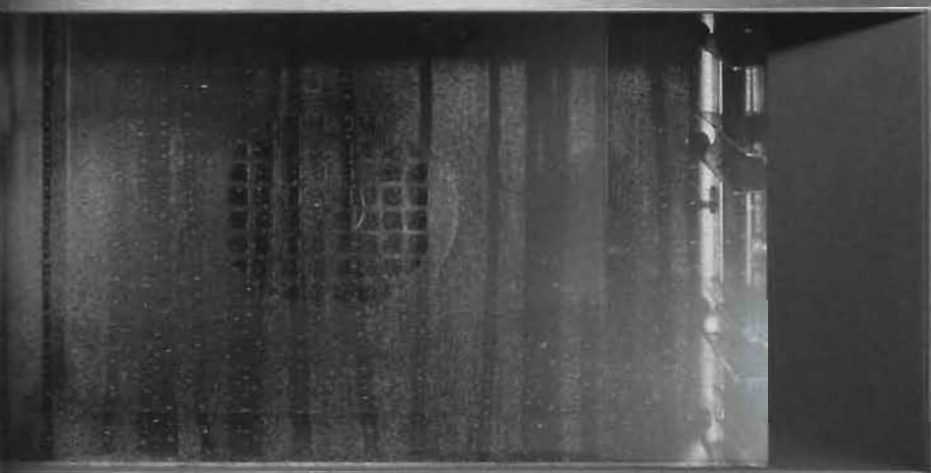
- Déco : la signature du maître p. 110
- Cuisine : idées de plats p. 112
- Gros, très gros gâteaux p. 116

Découvrez nos appareils aux adresses suivantes :

06 Cannes Boffi Studio Cannes 04 93 39 32 16 • 06 Cannes CD Concept 04 93 68 57 37 • 06 Mandelieu Universal Cuisines et Décoration 04 92 19 43 43 • 06 Nice Agencement Cuisine N° 1 04 93 29 86 38 • 06 Nice Albalat Bernard 04 93 56 66 00 • 06 Nice Atelier Saint-Paul 04 93 88 00 27 • 06 Nice Interior Futur 04 93 62 21 11 • 06 Nice Loft - H et C 04 93 16 09 09 • 06 Valbonne De Tonge 04 93 95 80 00 • 06 Vallauris Atelier Saint-Paul 04 92 95 14 34 • 13 Aix-en-Provence Artes Domus 04 42 21 08 34 • 13 Aix-en-Provence Atelier Saint-Paul 04 42 26 53 70 • 13 Aix-en-Provence C.M.M. Martini 04 91 94 12 55 • 13006 Marseille Cuisine Edmond Martini 04 91 94 12 55 • 13006 Marseille Dôme Vanadia 04 91 81 82 18 • 21 Dijon Galerie 117 03 80 30 67 63 • 25 Besançon Cuisine Alain 03 81 47 40 20 • 25 Besançon Cuisine Rognon 03 81 47 44 00 • 26 Portes les Valence Rangeval 04 75 57 33 04 • 29 Quimper Cuisine et Décor 02 98 55 57 41 • 30 Les Angles Téo Cuisines 04 90 25 60 90 • 30 Nîmes Arra Domus Cuisines 04 66 29 85 18 • 30 Nîmes Somass 04 66 29 83 01 • 30 Nîmes Somass MC2 04 66 23 00 24 • 31 Toulouse Architectura 05 61 14 86 26 • 31 Toulouse Cuisines Pierlau 05 34 25 94 40 • 31 Toulouse Siematic 05 61 32 93 85 • 33 Bordeaux Grelier Vincent 05 56 51 08 66 • 34 Béziers Cuisilog 04 67 28 36 60 • 34 Montpellier Atelier C 04 67 59 46 65 • 34 Montpellier Atelier Saint-Paul 04 67 92 45 51 • 34 Montpellier Somass MC4 04 67 06 50 30 • 34 Montpeyroux Atelier Saint-Paul 04 67 96 83 67 • 35 Rennes Espace et Fonction 02 99 63 28 26 • 35 Rennes Guine Cuisines 02 99 65 15 21 • 35 Vitré André Bazin Meubles 02 99 75 31 46 • 37 Saint-Cyr-sur-Loire Filloux 02 47 51 70 50 • 38 Grenoble Emme - Bulthaup 04 76 47 12 16 • 39 Dole 3D Concept 03 84 70 94 98 • 43 Le Puy-en-Velay Exbrayat 04 71 09 22 13 • 44 Le Pouliguen Ets Le Bihen - Habitat 02 40 42 31 71 • 44 Nantes Civel Nantes Sarl 02 53 00 02 40 • 44 Orvault Sani Déco SARL / Ets Ablain 02 40 59 09 33 • 49 Angers Samo 02 41 48 56 49 • 56 Lorient Civel 02 97 21 60 57 • 59 Lille Bulthaup - Société La Tulipe 03 20 14 32 74 • 63 Aubière Cuisidis 04 73 27 17 17 • 66 Perpignan Bulthaup 04 68 34 09 22 • 66 Perpignan Siematic 04 68 64 32 88 • 67 Epfig Francis Schmitt Cuisines 03 88 85 53 74 • 67 Scherwiller MM Cuisines 03 88 92 06 25 • 67 Strasbourg La Cuisine Bulthaup 03 88 37 59 72 • 67 Strasbourg MM Cuisines 03 88 23 72 80 • 67 Strasbourg Serres S.A./ Service Cuisines 03 88 40 72 60 • 68 Colmar Colmar Cuisines Création 03 89 24 95 37 • 68 Illzach Mulhouse MM Cuisines + Plexi Perle 03 89 61 81 60 • 68 Wentzwiller Cuisines Wanner 03 89 68 61 60 • 69002 Lyon Boffi Lyon 04 72 77 67 98 • 69002 Lyon Bulthaup Lyon 04 78 38 23 19 • 69003 Lyon Astral 04 78 60 71 19 • 72 Le Mans Tonin Cuisines 02 43 24 39 23 • 73 Drumettaz Styl'Cuisine 04 79 88 96 40 • 74 Annemasse Cuisines et Proportions 04 50 37 90 76 • 74 Annemasse Marcille S.A. Forme et Fonction 04 50 92 21 75 • 74 Epagny SAS Tranchant 04 50 24 20 60 • 75004 Paris Milet Cuisines 01 42 72 94 26 • 75006 Paris Bulthaup Odéon 01 43 29 18 17 • 75006 Paris Coream 01 43 29 18 17 • 75007 Paris Boffi Studio Paris 01 42 84 11 02 • 75007 Paris Bulthaup Saint-Germain 01 45 49 10 05 • 75007 Paris Création Saint-Augustin 01 45 48 55 69 • 75007 Paris D et P 01 45 44 15 11 • 75007 Paris Espace Move / Dimi 01 42 84 36 06 • 75007 Paris Italia Cucine 01 45 48 25 53 • 75007 Paris Joniel 01 45 44 59 92 • 75007 Paris Notre-Dame Décoration 01 42 22 21 25 • 75007 Paris Poggenpohl 01 45 44 15 11 • 75007 Paris Saint-Germain Décoration 01 45 49 30 00 • 75007 Paris Thom Cuisines 01 44 39 38 38 • 75008 Paris Intérieur d'aujourd'hui 01 45 72 64 69 • 75008 Paris SARL Prive 01 53 75 10 00 • 75012 Paris Bulthaup - Bastille Création 01 56 30 73 12 • 75012 Paris Notre-Dame Décoration 01 44 68 88 01 • 75016 Paris Bulthaup Espace Trocadéro 01 56 90 19 19 • 75016 Paris Charmita 01 45 25 14 00 • 75016 Paris Cuisines 16 01 42 30 92 05 • 75016 Paris Notre-Dame Décoration 01 40 50 09 41 • 75016 Paris SEC Silvera Mobilier 01 53 65 78 78 • 75017 Paris Bulthaup Etoile 01 43 80 98 09 • 75017 Paris Comète Cuisines 01 34 62 19 60 • 75017 Paris Coream 01 43 80 28 16 • 75017 Paris SEC Silvera Mobilier 01 46 22 27 22 • 78 Saint-Germain-en-Laye Théorème 01 39 73 06 21 • 78 Versailles Ets Gager Cuisines 01 39 51 45 11 • 78 Versailles Notre-Dame Décoration 01 39 50 17 18 • 83 Cavalaire Ets Navarro 04 94 00 44 22 • 83 Gassin Atelier Saint-Paul 04 94 43 11 00 • 83 La Garde La Maison de Suzelle 04 94 21 31 01 • 83 Saint-Tropez Saturne Zen Design 04 94 55 11 22 • 83 Saint-Tropez Universal Cuisines et Décoration 04 92 19 43 43 • 83 Toulon Inter Faces 04 98 00 65 75 • 84 Avignon Atelier Saint-Paul 04 90 88 40 03 • 84 Robion Fabre Cuisines 04 90 76 51 50 • 85 La Roche-sur-Yon Cuisines Gilbert 02 51 36 17 36 • 92 Boulogne Cap Concept 01 46 10 45 22 • 92 Neuilly-sur-Seine Bigant Charles 01 46 24 24 12 • 94 Le Perreux Harmonique 01 48 72 95 95 • 94 Saint-Maur Bastos 01 48 85 55 97

Le chef **3 étoiles** Marc Haerberlin devait tester notre four combi-vapeur pendant trois mois.

À ce jour, il ne l'a toujours pas rendu.



GAGGENAU

Résolument professionnel. Le **four combi-vapeur de la série 200**.

Avec les fours de la série 200 nous apportons dans votre cuisine les technologies les plus innovantes. Notre four combi-vapeur sans pression est la référence des cuisines professionnelles – pour une préparation efficace et respectueuse des ingrédients. Le chef français Marc Haerberlin a non seulement contribué au développement de ce four, mais il utilise quotidiennement cette méthode de cuisson révolutionnaire dans son restaurant. Et ce, dès qu'un plat doit être parfaitement réussi – à savoir quotidiennement.

Gaggenau, la différence.

Visitez sur rendez-vous une de nos galeries d'exposition :
7 rue de Tilsitt, 75017 Paris, Tél. 01 58 05 20 20.
73 cours Albert Thomas, 69003 Lyon, Tél. 04 78 54 82 99.
rue Baudelaire, 67640 Lipsheim, Tél. 03 88 59 66 20.

Service consommateurs - Tél. 0 892 698 310 (0,34 € TTC/min)
www.gaggenau.com

GAGGENAU

Dans la **famille chicissime**, je voudrais...



1/LIVRÉ PESÉ Les Parisiens vont pouvoir déguster le diamant noir, en provenance directe du mont Ventoux. *Truffe noir, Le Petit Producteur*. 100 € (les 100 g). **2/DUO** Le chutney orange et champagne aura raison de toutes vos restrictions raisonnables... *Foie gras de canard entier mi-cuit (180 g) et son chutney (100 g) à l'orange et champagne, Comtesse du Barry*. 39,90 €. **3/BIJOU** Que cache ce bel étui en résine et porcelaine? Votre édulcorant. *Canderel Bernardaud*. 110 €. **4/IRRÉSISTIBLE** Si vous succombez à ce délice iodé, vous ne parlerez plus jamais d'huîtres mais de Gillardeau... *Spéciales Gillardeau, chez votre poissonnier*. **5/RAYÉ** Table haute couture avec la bouteille d'eau revue et rayée par le styliste Paul Smith. *Bouteille Evian*. 1,98 €. **6/OR** Pour épater son monde, il faut savoir sortir le grand jeu! *Assiettes Végétal Or, Bernardaud*. 50 € (26 cm), 45 € (21 cm). **7/TROMPE-L'ŒIL** La bûche s'impatiente et vient dès le fromage sous forme de pain! *Bûche du boulanger aux deux mies, La Grande Épicerie de Paris*. 4,10 €. **8/HABIT DE FÊTE** Au moment du café, rien de plus chic qu'un bâtonnet de sucre pailleté. 5 bâtonnets, *Théodor*. 4 €. **9/CLINQUANT** Des gobelets parfaits pour des amuse-bouches et des verrines sucrées comme chez l'ambassadeur! *Coffret 4 gobelets argent et or, Revol*. À partir de 145,30 €. **10/VOYAGE** Il faut toujours être bien équipé avant de partir... *Malle à Thé, Dammann Frères*. 89 €.



*A partir
de 25 000 €*

Cachemire. Une assurance vie à votre mesure.

Quels que soient vos objectifs patrimoniaux, votre niveau d'expertise ou votre tempérament, vous trouverez avec l'appui de votre conseiller patrimonial de La Banque Postale les investissements, la formule de gestion et les garanties qui vous conviendront. Cachemire vous propose une offre multigestionnaire de supports en unités de compte, des garanties en inclusion, des options et des services⁽¹⁾ pour créer le contrat d'assurance vie à votre mesure.

Pour en savoir plus ou prendre rendez-vous avec un conseiller patrimonial, contactez-nous par téléphone au 36 39⁽²⁾ ou par Internet sur labanquepostale.fr⁽³⁾.



Assurance vie Cachemire.
Grand Prix de l'Innovation 2009.



LA BANQUE POSTALE. BIEN PLUS QU'UNE BANQUE.

⁽¹⁾ Garanties, options et services dans les conditions de la notice d'information du contrat Cachemire. ⁽²⁾ 0,15 € TTC/minute + surcoût éventuel selon opérateur. ⁽³⁾ Coût de connexion selon le fournisseur d'accès. Cachemire est un contrat d'assurance de groupe sur la vie souscrit par La Banque Postale auprès de CNP Assurances et de CNP IAM, entreprises régies par le Code des Assurances. La Banque Postale est une entreprise du groupe La Poste. La Banque Postale - Société Anonyme à Directoire et Conseil de Surveillance au capital de 2 342 454 090 € - Siège Social : 115 rue de Sèvres, 75275 Paris Cedex 06 - RCS Paris 421 100 645. Intermédiaire d'assurance immatriculé à l'ORIAS sous le n° 07 023 424.

Dans la **famille écolo**, je voudrais...



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

1/RIEN NE SE PERD Pot à compost en Inox cherche déchets à recycler. Geneviève Lethu. 69 €. **2/EFFEUILLAGE** Mélange de thé blanc et de fleurs séchées, une galette de thé à effeuiller petit à petit avant de la faire infuser. Dammann Frères. 17,80 € (la galette de 100 g). **3/ESSUIE-TOUT** Des lingettes assorties à avoir toujours sous la main dans sa cuisine. Dishcloths. 9,90 € les 3 €. **4/À POINT !** Une nouvelle gamme de poêles à revêtement antiadhésif en céramique qui respecte la santé et l'environnement. Gamme Eco-logic, Beka. À partir de 57 €. **5/BONNES BULLES** Un verre de cola équitable et engagé en Afrique, ça ne se refuse pas ! Ubuntu Cola. 1 € (33 cl). **6/IODÉ** Du pain aux algues pour accompagner les huîtres. Galet aux algues, Le Quartier du Pain. 1,60 €. **7/NATURELLEMENT BON** Coup de cœur pour ce brut rosé fruité et parfaitement équilibré d'une maison précurseur de la culture en biodynamie en Champagne. Rosé de Saignée brut, Fleury. 25 €. **8/ENCRE VERTE** Des pâtes bio à l'encre de seiche pour donner de la profondeur à votre assiette. Jardin Bio. 3,20 € (500 g). **9/DU GRAIN À MOUDRE** Provenant de quatre origines différentes, ce café en grains bio et équitable allie puissance et finesse. Alcima, Lobodis. 3 € (250 g). **10/PETIT BIDON** Huile d'olive vierge extra d'Italie, certifiée AB et produite uniquement par des procédés mécaniques. Oliviers & Co. 16,50 € (750 ml).

magimix®

l'expérience culinaire*



Un nouveau regard sur vos toasts



*les plus grands restaurants du monde utilisent la version professionnelle de nos produits.

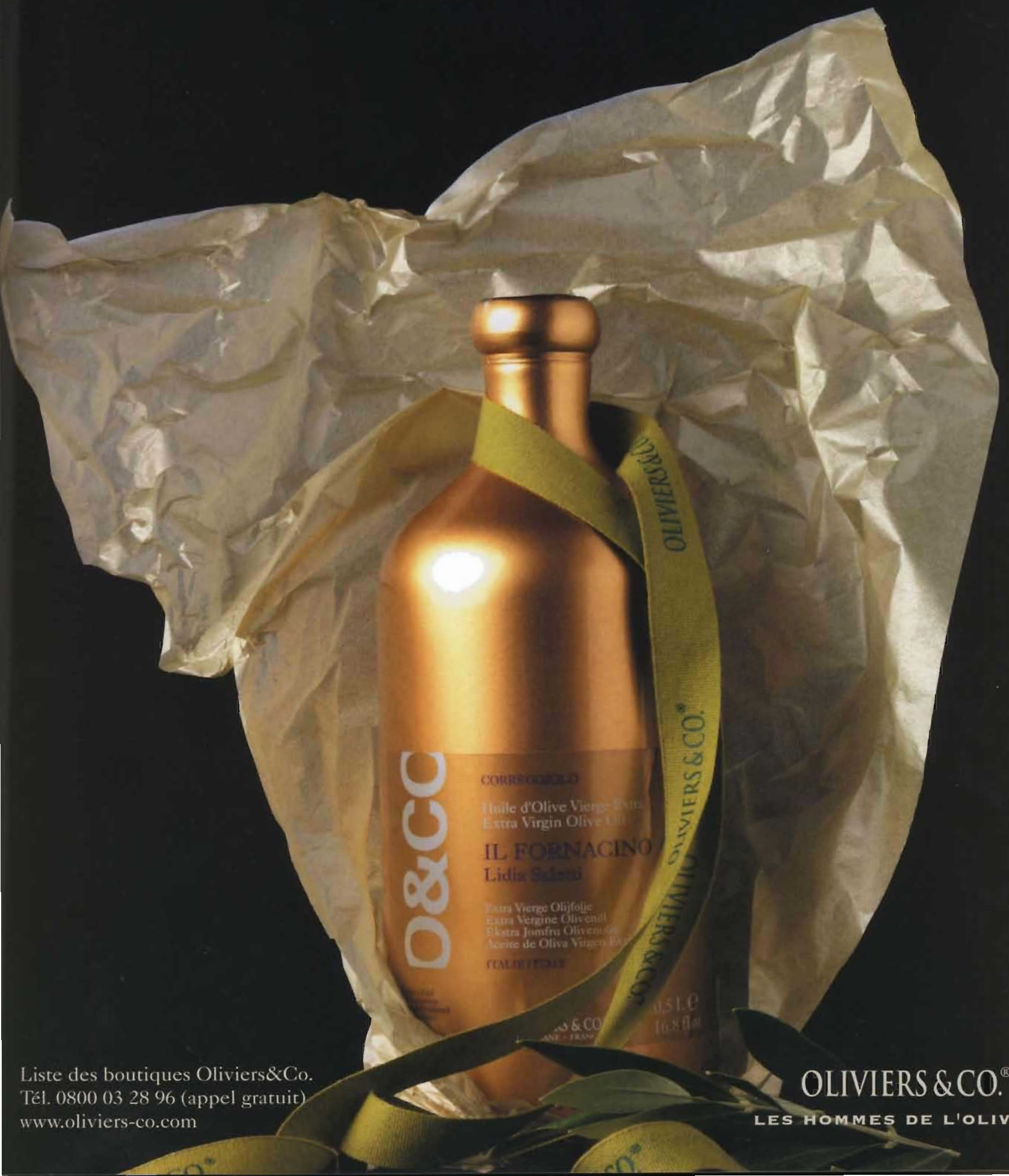
www.magimix.com

Dans la **famille bobo**, je voudrais...



1/DÉLICE Non, ce n'est pas snob de manger de la pata negra, c'est uniquement parce que c'est le meilleur jambon dont tout le monde parle. *Pata negra*, Monoprix Gourmet. 7,99 € les 80 g. **2/TOP TENDANCE** Adieu les caouètes, bonjour les chips de légumes anciens ! *Chips aux 4 légumes* et *chips aux 3 pommes de terre*. Casino. 2,21 € et 2,19 €. **3/RÉTRO** Comme grand-mère, on muscle son bras en secouant le seau pour égoutter la salade. *Essoreuse à salade*, Eva Solo. 59 €. **4/THE BOX** Le petit plaisir sablé préféré des fashionistas en version maxi boîte. Du pur beurre et du pur bonheur. *La boîte (à) de Michel et Augustin*. 8,99 € (54 sablés). **5/VŒUX** Merci Père Noël de transmettre ces cartes-gâteaux sur lesquelles on a dessiné et écrit des petits mots doux... *Carte de vœux-cookies*, La Grande Épicerie de Paris. 18,50 €. **6/PERSONAL TOUCH** Moi aussi, je fais mon foie gras. Certes, il est déveiné et déjà dans sa terrine, mais je l'ai fait cuire et refroidir ! *Foie gras de canard cru dans sa terrine*, Montfort. 16,90 €. **7/STAR** Pour les fêtes, comme tout au long de l'année, ça brille ! *Assiettes plate et à dessert*, Monoprix. 3,90 € et 3,50 €. **8/EXCLUSIF** Dépassé le champagne, maintenant on ne jure que par les pétillants. Et pour trinquer, ils ont leur coupe à eux ! *Sommelier Sparkling Wine*, Riedel. 59,60 € (les 4). **9/MIAM** On craque pour ce gros gâteau qu'on ne mangera pas mais qui nous chante une jolie ritournelle. *Gâteau Anne-Claire Petit*, 95 €.

“LES VICTOIRES DE L’HUILE D’OLIVE”



Liste des boutiques Oliviers&Co.
Tél. 0800 03 28 96 (appel gratuit)
www.oliviers-co.com

OLIVIERI & CO.®

LES HOMMES DE L'OLIVIER

Dans la famille intello, je voudrais...



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

1/ÉCHEC ET MAT Jouez et croquez votre roi ou votre reine en chocolat. Biscuiterie Mercier, Galeries Lafayette. 29 €. **2/MARIAGES SAVANTS...** Des coupelles aux délicieuses saveurs prêtes à déguster! Bûles apéritives, Picard. 6,95 €. **3/CHIMIE** Un kit d'exploration scientifique pour gastronomes. La Grande Épicerie de Paris. 49,90 €. **4/PAS ROND** Un corps carré dans une base ronde, il fallait y penser ma cocotte! Carronde, Chasseur. 120 € (3 litres). **5/CORSÉ OU LIGHT** Petite par sa taille, mais grandement intelligente, cette machine à café! Ena Full, Jura. 829 €. **6/ARCHIMÈDE** Comment ce verre s'est-il retrouvé dans cette carafe ? On le saura en le remplissant... Sentou. 60 €. **7/EXPERTISE** Set de 3 couteaux pour déguster différentes variétés de fromages. La Via Lattea, Alessi. À partir de 230 €. **8/UNIQUE** Tombés dans les oubliettes, trois vieux cépages autorisés en Champagne (l'arbane, le petit meslier et le pinot blanc) s'assemblent au chardonnay dans ce Quattuor insolite. Champagne Drappier. 41 €. **9/BIBLE GOURMANDE** Pas donner à tout le monde de passer le concours du MOF, on peut toujours tenter de les copier.... "Les meilleures recettes des Meilleurs Ouvriers de France", aux Éd. GLD. 39 €.



CHAMPAGNE
THIENOT

UNE GRANDE MAISON D'AUJOURD'HUI

CHAMPAGNE
THIENOT

BRUT

ELABORÉ PAR ALAIN THIENOT

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

Dans la famille artiste, je voudrais...



- 1/COPYRIGHT** Un stylo de décoration pour signer vos œuvres culinaires. *Decopen, Lékoué.* 14 €. **2/CURE DE RAJEUNISSEMENT** Pas d'âge pour des sucettes surgelées entourées d'une coque en chocolat. *Lolli Choc's, Monoprix Gourmet.* 9,95 €. **3/CARRÉ** Face à la matière brute, le sculpteur est prêt à faire voler en éclat le chocolat et laisser apparaître des noix et pistaches... *Cubissime, Pralus.* 27 €. **4/RUBIK'S CUBE** Un pain qui ne manque pas de surprises gourmandes ! *Cube Surprise, Thiriet.* 16,95 €. **5/ŒUVRE D'ART** L'art contemporain prend parfois des chemins particuliers pour faire passer son message, alors pourquoi pas avec une mousse de yaourt et un financier amande ? *Artisti' Bûche, La Grande Épicerie de Paris.* 29 €. **6/AIGUISÉ** Lame de précision pour artiste des fourneaux. *Twin Protection, Couteau de chef, Zwilling.* 109 €. **7/DILEMME** À vous de choisir la couleur de votre machine à capsules ! *A Modo Mio, Saeco chez Lavazza.* 159 €. **8/INSPIRÉE** L'art s'invite à votre table avec cette bouteille signée par les étudiants des Beaux-Arts de Paris. *Badoit.* 1,99 €. **9/PAS BIDON** Neuf huiles d'olive pour varier vos expériences gustatives. *Première Pression Provence.* 48 € le coffret.



Brunch branché **TENDANCE SUISSE !**

COMMUNIQUÉ

C'est vrai, le brunch a un petit goût de farniente, quand nos papilles penchent autant pour du salé que du sucré... Raison de plus pour en prolonger les plaisirs, le week-end, en famille ou entre amis avec comme partenaires gourmands et tendance, Les Fromages de Suisse.

Salade de pousses germées et lamelles d'Emmentaler AOC

Subtilement croquantes, les pousses germées de radis, fenouil et alfalfa se marient à plaisir dans une salade de cœurs de laitue, carottes râpées et croûtons dorés. La touche d'audace : les fines lamelles d'**Emmentaler AOC Réserve** dont le fruité « noisetté » est né d'un lent affinage de plus de 8 mois.



Œuf cocotte et mouillettes de fromage Appenzeller®

Un arôme très corsé, un goût inimitable dû à une mystérieuse saumure aux herbes... Taillé en bâtonnets, le **fromage Appenzeller® EXTRA** réinvente les mouillettes et relève instantanément les saveurs de l'œuf cocotte à la crème et au cerfeuil.



Cake jambon-ciboulette-Gruyère AOC Suisse

Tout l'art de ce cake salé réside dans le choix du fromage... Nulle faute de goût avec un **Gruyère AOC d'Alpage**, affiné de 10 à 16 mois, dont les saveurs typées se libéreront d'autant plus en bouche que vous l'aurez incorporé à la pâte en petits dés.



Retrouvez ces idées-recettes, et bien d'autres encore, sur www.fromagesdesuisse.com



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.com



POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR.

www.mangerbouger.fr

Dans la famille ethno, je voudrais...



1/TAPER Pour concasser fruits secs, chocolat ou pattes de crustacés. Sylvie Amar. 75 €. **2/MARIAGE HEUREUX** Surprenant mais réussi que ce saumon fumé mariné au miel de truffe et curry. Fauchon. 13,50 € les 100 g. **3/CRUS EN CAPSULE** Votre machine à espresso préférée va adorer ces 3 nouveaux cafés originaires de Colombie, Inde et Brésil. Nespresso. 3,70 € (10 capsules). **4/DOUCEURS EXOTIQUES** Ananas, banane et autre carambole confits au sucre de canne à déguster sans modération. La Fabrique de Douceurs. 12 € (150 g). **5/BONNE PIOCHE** Petites douceurs à l'anglo-saxonne pour gourmands sans frontières. Gü. 4,50 €. **6/VAPEUR** Inspiré de la tradition chinoise, ce faitout en porcelaine et panier vapeur en bambou va directement sur le feu. Jia. 58,95 €. **7/CONNAISSEZ-VOUS LE YUZU ?** Ce petit agrume asiatique parfume délicieusement cette bûche revisitée. Arnaud Delmontel. 33,60 € (6 pers.). **8/PÂTE DE CHOC** Gourmande à souhait, cette pâte à tartiner au chocolat s'est acquinée avec une épice très tendance, la fève tonka. Terre exotique. 6,95 € (210 g). **9/BULLES IBERIQUES** Pour changer du champagne, optez pour ce cava, un vin effervescent espagnol. Cordon Negro, Freixenet. 6 €. **10/JAPONISANT** Ces jolies boîtes à thé, recouvertes de papier japonais, n'attendent plus que votre thé préféré. Le Palais des thés. Existe en 3 tailles : 10, 12 ou 15 €.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



CHAMPAGNE
DE SAINT GALL

www.de-saint-gall.com

Dans la famille aristo, je voudrais...



1/ÉPHÉMÈRE Une bougie qui rappelle la douce odeur d'un cornet de marrons grillés. Diptyque. 50 €. **2/COMME UN CHEF** Inspirée de l'univers de la grande restauration, une cloche qui tient au chaud une assiette et son bol en porcelaine. Boréal Gourmet, Guy Degrenne. 19,90 € (cloche), 12,90 € (bol), 22,90 € (assiette gourmet). **3/10X10** Faites-vous offrir cette carte magique, véritable sésame qui permet de choisir un séjour parmi l'une des 10 adresses sélectionnées par Alain Ducasse himself! Le Cube Châteaux et Hôtels Collection. 590 €. **4/PLATEAU** Rencontre d'un camembert avec une fine couche de truffe pour un réveillon chic. Petit Camembert, Isigny-Sainte-Mère. 6,30 €. **5/ROYAL** Un écrin aux formes arrondies pour abriter les indispensables macarons. Ladurée. 14 €. **6/HAPPY BIRTHDAY** Une malle qui abrite 155 produits pour fêter les 155 ans de cette grande épicerie de luxe. Hédiard. 1555 €. **7/MER DU NORD** Dépêchez-vous de mettre au menu ce filet de saumon frais élevé dans les mers de Norvège! Saumon Salma. Env. 24 € le kilo. **8/SOIRÉE À L'OPÉRA** Ce soir, la diva portera une robe de princesse dans un entremets aux reflets d'or. Prima Donna, Dalloyau. 66,50 €. **9/CHASSE** Un trophée (en chocolat et sucre) que certains se contenteront de contempler et que d'autres seront prêts à sacrifier! Perle du jour, La Mère de Famille. Prix sur demande.

PESCANOVA

Les bienfaits
de **la haute mer**
en direct!

MENU DE FÊTE:
Langouste de Cuba
en salade de pamplemousse



la Langouste de Cuba

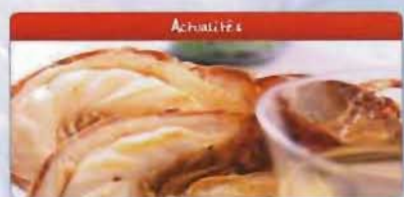
Une portion individuelle, déjà cuite
et prête à être servie :

Cuba, une ressource durable et une qualité
premium garantie par une pêche artisanale
et un système de viviers unique au monde !



Nouveau Site

www.pescanova.fr



Contact

De la **mer** à la table
découvrez nos **recettes**,
des **astuces** et nos
distributeurs sur
www.pescanova.fr

|||
COOKING CHEF

Mon Chef prépare le réveillon

Il est élégant, énergique, compétent, et en prime il sait faire la cuisine. Pas de doute, le Cooking Chef de Kenwood incarne l'invité d'honneur des dîners de fête.



IL S'OCCUPE DE TOUT

Bien sûr il reste un ou deux cadeaux à emballer, la table du festin à dresser, la tenue de soirée à enfiler, sans compter les enfants à faire patienter... Mais, pas de panique, j'ai tout mon temps. Car mon Cooking Chef est drôlement efficace ! Il a déjà haché, râpé ou émincé les crudités qui accompagnent l'apéritif et l'entrée, fouetté l'appareil à dessert délicieusement chocolaté et pétri la pâte pour la confection de ravissants petits pains maison.

IL A PLUS D'UN TOUR DANS SON BOL

Mon super Chef sait même cuire les légumes à la vapeur, leur conservant ainsi tous les arômes et vitamines pour une garniture goûteuse à souhait. Pour l'heure, il s'affaire au mijotage et au mélange régulier et délicat d'un sublime civet de gibier, le clou de mon dîner. Quel talent ! Comme j'ai toute confiance en sa cuisson induction, je peux me consacrer aux derniers préparatifs. J'aurai peut-être même le temps de me vernir les ongles...

LE SAVOIR-FAIRE KENWOOD, LA °CUISSON EN PLUS

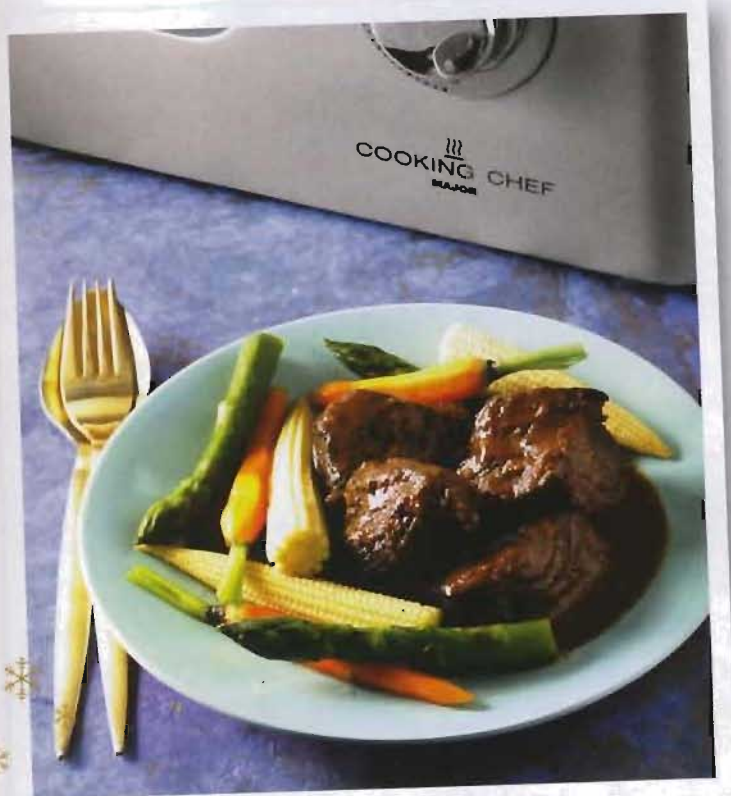
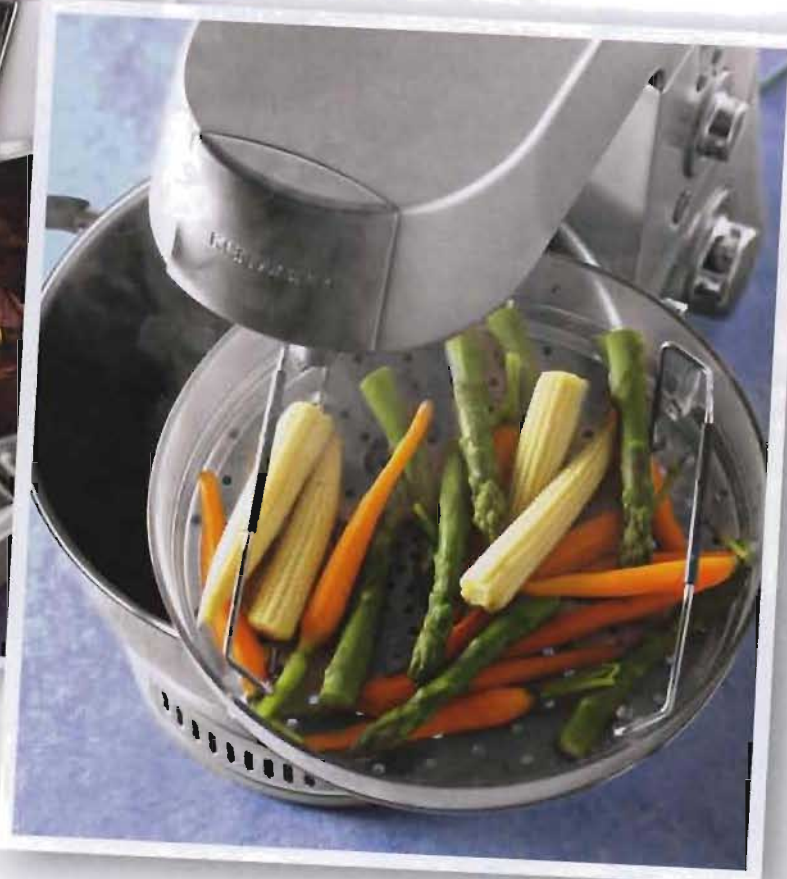
Leçon n°2 : *Le civet de chevreuil aux petits légumes*

IL MIJOTE ET IL MÉLANGE

J'arme mon Chef de son mélangeur, je tourne deux boutons, et hop ! Il se met à cuire lentement à basse température (80-90°C) le gibier dans sa marinade, en le remuant toutes les 30 secondes. La viande se gorge des arômes de la sauce et lui délivre ses sucs tout en gardant son moelleux. Après 2 h 30 de mijotage, je verse dans le bol la purée de carottes, la farine et le chocolat pour lier la sauce, et j'ajoute 10 mn de cuisson.

IL CUIT À LA VAPEUR

Jôte ensuite le mélangeur pour fixer au-dessus du bol le panier vapeur contenant les petits légumes frais. Une cuisson de 20 mn aux vapeurs odorantes du civet les gardera légèrement croquants, tandis que leur jus parfumer la sauce. En 3 h, mon Chef aura concocté un délicieux civet avec sa garniture, qui va épater mes invités !



Le Cooking Chef prépare le civet de chevreuil

■ 1,5 kg de cuisseau de chevreuil en gros cubes ■ 2 gros oignons ■ 2 branches de thym ■ 5 feuilles de laurier ■ 1 cuillère à café de baies de genièvre ■ 2 litres de vin rouge (assez corsé) ■ 4 gousses d'ail ■ Sel, poivre ■ 400g de purée de carotte (surgelées) ■ 4 carrés de chocolat noir ■ 1 cuillère à soupe de farine ■ 1 cuillère à soupe d'huile de noisette ■ 400g de pointes d'asperges vertes ■ 400g de petites carottes fanes ■ 400g de mini épis de maïs.

Ustensiles Cooking Chef ■ Le bol Inox ■ Le panier vapeur ■ Le mélangeur

Mettre la viande à mariner 30 minutes à température ambiante dans la cuve du robot avec le vin rouge. Ajouter le thym, le genièvre, le laurier, les gousses d'ail écrasées avec la peau, les oignons épluchés et hachés.

Installer le mélangeur (régler la vitesse sur mélange 3). Mettre la viande directement à cuire dans la cuve avec la marinade à 85°C pendant 2 h 30.

Pendant ce temps, mélanger en fouettant la purée de carotte tiède, l'huile de noisette et la farine dans un bol puis réserver à température ambiante. Au bout de 2 h 30, lorsque la viande est cuite et fondante ajouter la purée de carotte et les carrés de chocolat dans le jus de cuisson. Faire cuire 10 minutes à 90°C (le mélangeur toujours sur mélange 3) puis rectifier l'assaisonnement en sel et poivre. Éplucher les carottes, les pointes d'asperges et les disposer dans le panier vapeur avec les épis de maïs.

Retirer le mélangeur, fixer le panier vapeur au dessus du bol et laisser cuire 20 minutes de plus les légumes à 90°C. Stopper la cuisson de l'ensemble. Egoutter la viande dans un plat de service, ajouter les légumes, filtrer la sauce avec une passoire à gros trous, napper de sauce puis déguster immédiatement.

Notre conseil vin : un côtes-de-provence rouge

Bourgeois ou bohème ?

Mélangez les styles et les époques
et relevez le tout d'une pointe d'humour.

Photos Jean-Blaise Hall. Recette et stylisme Laurence du Tilly.



GUIRLANDE de gui, SIA (25 €). **BOUGIE** Sam suffit, BOUGIES LA FRANCAISE (coffret 41,50 €, boîte de conserve 13 €, bougie chien 22,50 €).
POCHETTE, LAISSEZ LUCIE FAIRE (20 €).



Chèvre frais et carpaccio de crudités à l'huile de truffe

TOUT LÉGUMES

Prép. : 15 mn. Cuisson : 15 mn. Pour 4 personnes :

■ 200 g de chèvre frais (type Petit Billy) ■ 1 avocat
■ 250 g de champignons de Paris ■ 3 c à soupe de
persillade déshydratée ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive
■ Huile de truffe ■ Sel, fleur de sel, poivre

■ Écrasez le chèvre frais à la fourchette avec l'huile d'olive, la persillade, du sel et du poivre. Mélangez bien puis confectionnez 12 boulettes.

■ Nettoyez les champignons, pelez et ôtez le noyau de l'avocat, puis détaillez le tout en fines lamelles.

■ Disposez sur un plat, salez à la fleur de sel, poivrez et disposez les boulettes de chèvre sur le dessus. Arrosez d'huile de truffe et servez sans trop attendre pour que les crudités ne noircissent pas.

Notre conseil vin : un pouilly-fuissé.

PLAT à friandises ALESSI (42 €).

1/ COUSSIN, LAISSEZ LUCIE FAIRE (39 €). BOUGIES ET ALLUMETTES, CÔTÉ BASTIDE (20 € et 11 €).
BOUQUET en lures or, ANNE-CLAIRE PETIT (109 €). 2/ ASSIETTES bord argent, ABSOLUMENT MAISON
(7,50 €). ASSIETTES CREUSES Paname, MAT & JEWSKI (264 € les 6). VERRES, DESIGN DE COLLECTION (48 €).
COUVERTS métal argenté, ANGEL DES MONTAGNES (fourchette 18,50 €, cuillère ou couteau 19 €). BOUGEOIRS
Inox, AM PM (22 €). BOUGEOIR poupée, DESIGN DE COLLECTION (85 €). MATRIOSCHKAS, DESIGN DE
COLLECTION (PM 39 €, GM 51 €). PINGOUIN en céramique, MAISONS DU MONDE (2,30 €). 3/ COUVERTS
métal argenté, ANGEL DES MONTAGNES (fourchette 18,50 €, cuillère ou couteau 19 €). ASSIETTES à dessert
star argent, ABSOLUMENT MAISON (7 €). BOUGEOIR branche, GENEVIÈVE LETHU (32 €). VIN rosé, LARMES
DE REINE (6,50 €). CACHE-BOUTEILLE fleur tricotée, SOON SALON (34,90 €). GUIRLANDE de gui SIA (25 €).



Chic, c'est moi qui l'ai fait!

N'est pas bourgeois-bohème qui veut : un zeste de rétro, une pointe de tendance et un brin d'élégance s'imposent.

Photos et recettes Valérie Lhomme. Styliste Manuella Chantepie.

Velouté de lentilles corail à la citronnelle et saint-jacques poêlées

TOP CLASSE!

Préparation : 15 mn. Cuisson : 20 mn.

Pour 6 personnes :

■ 350 g de lentilles corail ■ 1 l de bouillon de volaille ■ 12 noix de Saint-Jacques ■ 1 bâton de citronnelle ■ 3 échalotes ■ 1 bouquet garni (feuille de laurier, queues de persil, thym) ■ 3 c. à s. de pluches de cerfeuil ■ 30 g de beurre ■ 3 c. à s. d'huile d'olive ■ Piment d'Espelette ■ Sel

- Hachez grossièrement la citronnelle. Faites chauffer le bouillon de volaille avec le bouquet garni et la citronnelle. Laissez frémir 15 mn, puis filtrez.
- Hachez les échalotes. Faites-les revenir dans une sauteuse avec 10 g de beurre et 2 c. à soupe d'huile d'olive pendant 3 mn. Ajoutez les lentilles et le bouillon.
- Laissez frémir 15 mn, jusqu'à ce que les lentilles soient tendres. Mixez finement. Salez et saupoudrez de piment.
- Passez rapidement les noix de Saint-Jacques sous l'eau, séchez-les. Saisissez-les dans 20 g de beurre et 1 c. à s. d'huile, pour les faire légèrement dorer. Salez et pimentez légèrement.
- Versez le velouté dans des assiettes creuses, posez les noix de Saint-Jacques et servez aussitôt.

Notre conseil vin :
un monthelie 1^{er} cru blanc.

Chapon aux épices de Noël et légumes racines

RETOUR AUX SOURCES

Préparation : 20 mn. Cuisson : 90 mn.
Pour 6 personnes :

■ 1 chapon de 2,5 kg ■ 6 carottes
■ 6 navets ■ 6 panais ■ 6 oignons
botte ■ 1 c. à c. de quatre-épices
■ 2 étoiles de badiane (anis étoilée)
■ 1 c. à café de carvi ■ 1/2 c. à café
de cannelle de Ceylan ■ 100 g de
miel ■ 1 brin de romarin ■ 3 c. à soupe
d'huile d'olive ■ Sel, poivre

■ Demandez au boucher de couper
le chapon en morceaux. Gardez les
blancs entiers et ne séparez pas les
cuisses des hauts de cuisse.

■ Pelez et lavez les légumes. Coupez
les navets et les panais en 2.

■ Déposez dans un grand plat à four,
50 g de miel, la moitié des épices,
et le romarin effeuillé. Salez et poivrez.

■ Déposez les légumes et les morceaux
de chapon, arrosez avec le reste du
miel. Parsemez du reste d'épices et
nappez d'huile d'olive. Posez dessus
une grande feuille de papier sulfurisé
et enfournez à 180°C.

■ Au bout de 45 mn, ôtez la feuille
de papier, arrosez les légumes et le
chapon et poursuivez à découvert.

■ Lorsque le chapon est cuit et bien
doré, séparez les cuisses des hauts
de cuisses, coupez les blancs en deux.
Servez le plat directement sur la table.

Notre conseil vin : un pommard.

CONSEIL. Il existe, dans la marque
Albert Ménès, un mélange d'épices
pour pain d'épices, qui peut être utilisé
à la place de toutes les épices.



Gratin de confit de canard aux navets

UN PEU DE MA GRAND-MÈRE

Préparation : 20 mn. Cuisson : 35 mn.

Pour 6 personnes :

■ 3 belles cuisses de canard confites ■ 400 g de navets ■ Le zeste d'1/2 orange non traitée
■ 2 échalotes ■ 40 g de pistaches vertes non salées ■ 3 c. à soupe de graisse de canard ■ Sel, poivre

Ustensiles ■ 1 mandoline ■ 1 plat à gratin ou 4 cercles en métal d'environ 12 cm de diamètre

■ Enfourez dans un plat les cuisses de canard et cuisez-les 10 mn à 210°C. Laissez-les tiédir puis émiettez-les.

■ Baissez le four à 180°C.

■ Hachez finement les échalotes. Blanchissez 3 mn, dans une casserole, le zeste d'orange. Hachez-le finement.

■ Mélangez le zeste et l'échalote avec le canard confit. Salez et poivrez légèrement.

■ Hachez les pistaches.

■ Pelez les navets et tranchez-les à la mandoline pour obtenir des pétales.

■ Couvrez la tôle du four de papier sulfurisé, puis posez les 4 cercles en métal. Répartissez le mélange au canard confit, disposez dessus les pétales de navet en rosaces.

■ Arrosez de graisse de canard, parsemez de pistaches vertes.

Posez un disque de feuille de papier sulfurisé sur chacun et enfourez.

■ Après 15 mn de cuisson, ôtez les disques de papier et poursuivez la cuisson.

■ Sortez les cercles du four, faites-les glisser sur les assiettes, ôtez-les.

■ Servez aussitôt.

Notre conseil vin :
un gaillac rouge.

CONSEILS. Si vous utilisez un plat à gratin, étalez le mélange au canard confit, puis disposez les pétales de navet, parsemez de pistaches, couvrez de papier sulfurisé et enfourez. Vous pouvez remplacer les navets par des patates douces.



Vacherin aux marrons glacés et aux pignons

FONDANT

Préparation : 15 mn + 2 h de réfrigération. Pour 6 personnes :

■ 1 litre de glace au marron ■ 12 petites meringues ■ 200 g de marrons au sirop ■ 40 g de pignons ■ 20 cl de crème fleurette

Ustensile ■ 1 moule à charlotte d'env. 12 cm de diam. et 10 cm de haut ■ 1 poche à douiller

■ Au moins 2 h après, démoulez la glace sur un plat de service et remplacez-la au congélateur.

■ Fouettez la crème en chantilly et mettez-la dans la poche à douille.

■ Sortez à nouveau la glace du congélateur. Posez sur le fond de chaque petite meringue un peu de chantilly et collez-les au fur et à mesure tout autour de la glace.

■ Terminez l'opération en décorant à votre guise le vacherin de chantilly.

■ Réservez le dessert au congélateur.

■ 15 mn avant de le servir, sortez le vacherin du congélateur pour qu'il soit un peu tendre et parsemez-le de brisures de marron au sirop et de pignons.

Notre conseil vin : un champagne non dosé.

■ Sortez la glace du congélateur pour qu'elle ramollisse légèrement.

■ Faites griller à sec, dans une poêle, les pignons.

■ Sortez les marrons du sirop, réservez-en deux, brisez les autres en morceaux. Malaxez rapidement la glace au marron dans un saladier en la mélangeant aux brisures de marron et aux 2/3 des pignons grillés.

■ Tassez-la dans le moule et remettez-la au congélateur. Cette opération doit se faire rapidement car la glace ne doit pas trop décongeler.

■ Refroidissez la crème, le saladier et les fouets du batteur en les plaçant au réfrigérateur.

Pour des meringues maison

Préchauffez le four à 150°C. Dans un cul-de-poule, réunissez 2 blancs d'œufs et 200 g de sucre semoule. Placez cette casserole au bain-marie et fouettez le mélange au batteur électrique jusqu'à ce qu'il épaississe et atteigne environ 55°C.

Hors du feu, continuez de monter les blancs jusqu'à ce qu'ils soient froids et fermes. Placez la meringue dans une poche à douille munie d'une douille cannelée. Déposez des petits choux sur une tôle couverte de papier sulfurisé. Enfourez et éteignez le four. Dès qu'elles ont durci, sortez les meringues et laissez-les refroidir.



Dîner debout

Cette année, on ne passe pas à table ! On fera un buffet avec petits contenants et recettes insolites !

Photos Charlotte Lascève. Recettes et stylisme Delphine de Montalier.

Risotto de homard

RAFFINÉ

Prép. : 40 mn. Cuisson : 1 h 45. Pour 6 personnes :

- 2 homards crus de 600 g ■ 300 g de riz à risotto (arborio)
- 1 verre de vin blanc ■ 3 échalotes ■ 2 feuilles de laurier ■ 1 c. à café de poivre en grains ■ 2 c. à soupe de gros sel ■ 2 brins d'estragon ■ 30 g de beurre ■ Huile d'olive ■ Sel et poivre
- Faites bouillir une grande quantité d'eau avec une bonne cuiller à soupe de gros sel et plongez les homards vivants dedans.
- Couvrez et laissez cuire 12 mn. Sortez les homards de l'eau et laissez-les refroidir.
- Dès que possible, décortiquez les homards, tranchez la chair en petits morceaux et mettez-la au frais. Placez les carapaces dans un grand faitout. Ajoutez 2 échalotes hachées, les feuilles de laurier, le poivre, 1 c. à soupe de gros sel et un trait d'huile

d'olive. Faites chauffer en mélangeant et en écrasant les carapaces. Versez 4 litres d'eau et faites bouillir. Baissez ensuite le feu et laissez mijoter 1 h. Filtrez et gardez au chaud.

■ Faites revenir l'échalote hachée dans 1 c. à soupe d'huile d'olive à feu doux. Au bout de 10 mn, il doit être blond, versez alors le riz et mélangez intimement à l'huile. Ne chauffez pas trop et laissez le riz devenir tout doucement translucide.

■ Ajoutez le vin et après avoir laissé évaporer complètement, mouillez avec la totalité du bouillon. Laissez cuire à feu doux et à couvert pendant 12 mn.

■ Ajoutez les morceaux de homard et poursuivez la cuisson 3 mn. Ajoutez le beurre et l'estragon sans mélanger.

■ Éteignez le feu et laissez reposer 2 mn à couvert et là seulement, mélangez rapidement. Servez immédiatement arrosé d'un filet d'huile d'olive.

Notre conseil vin : un chassagne-montrachet blanc.



Huîtres grillées

GOURMAND

Préparation : 15 mn. Cuisson : 10 mn. Pour 6 personnes :

- 2 douzaines d'huîtres (Gillardeau de préférence)
- Le jus d'1 citron ■ 2 échalotes hachées ■ 30 g de beurre
- 100 g de crème fraîche ■ 1 jaune d'œuf ■ Poivre

■ Ouvrez les huîtres. Avec une petite passoire, récupérez leur eau dans une casserole. Ajoutez le jus de citron, les échalotes et le beurre. Faites réduire sur feu vif pour obtenir une consistance plus épaisse. Ajoutez la crème. Arrêtez le feu sous la casserole et incorporez le jaune d'œuf. Poivrez et mélangez bien.

- Faites chauffer le gril du four et juste avant de servir, versez de la sauce dans chaque huître, puis passez sous le gril pendant 2 mn.

■ Servez immédiatement.

Champagne aux fruits rouges

FRUITÉ

Prép. : 10 mn + 1 h de repos.
Pour 6 personnes :

- 1 bouteille de champagne rosé bien frappé ■ 150 g de fruits rouges ■ 1 c. à soupe de sucre cassonade

■ Coupez les fruits les plus gros, saupoudrez de sucre et laissez reposer au frais 1 h.

- Au moment de servir, répartissez les fruits dans des coupes et versez le champagne.



Cupcakes de haddock et crème fouettée

ORIGINAL

Prép. : 30 mn. Cuisson : 25 mn. Pour 6 personnes :

■ 140 g de haddock fumé cru ■ 100 g de farine ■ 1/2 sachet de levure ■ 2 petits œufs ■ 5 cl de lait ■ 5 cl d'huile de tournesol ■ 10 cl de crème liquide entière et bien froide ■ 6 c. à café d'œufs de saumon ■ Beurre ■ Poivre

■ Faites chauffer le four à 180°C.

■ Enlevez la peau du haddock et coupez la chair du poisson en petits morceaux. Mélangez la farine et la levure. Battez les œufs avec l'huile et le lait, poivrez. Incorporez la préparation à

la farine et mélangez bien pour éviter les grumeaux. Ajoutez le poisson et mélangez.

■ Versez la préparation dans des petits moules à muffins beurrés et mettez à cuire pendant 25 mn. Vérifiez la cuisson avec un couteau qui doit ressortir sec. Laissez tiédir.

■ Pendant la cuisson, montez la crème en chantilly. Gardez au frais.

■ Au moment de servir, couvrez les cupcakes de crème fouettée et déposez sur chacun une cuillerée d'œufs de saumon.

Notre conseil vin : un savennières.



home made

les parisiennes



Canard aux épices, légumes confits et crème de gingembre

PARFUMÉ

Prép. : 20 mn + 1 h de marinade.
Cuisson : 1 h 35. Pour 6 personnes :

■ 600 g d'aiguillettes de canard ■ 6 mini-carottes ■ 6 mini-courgettes ■ 6 mini-poireaux ■ 6 mini-navets ■ 12 marrons en bocal ■ 12 champignons de Paris ■ 3 cm de gingembre frais râpé ■ 3 c. à soupe de miel liquide ■ Huile d'olive ■ Sel et poivre

Pour la marinade ■ Le jus d'1 citron vert ■ 1/2 c. à café de gingembre en poudre ■ 1/2 c. à café de cumin en poudre ■ 1/2 c. à café de 5-épices ■ 1/2 c. à café de piment d'Espelette

Pour la crème ■ 1 morceau de gingembre juste épluché ■ 20 cl de crème épaisse

■ Préparez la marinade : dans un plat, versez le jus de citron et ajoutez toutes les épices en poudre (gingembre, cumin, 5-épices, piment), poivrez. Roulez les aiguillettes dans la marinade et laissez mariner au frais 1 h au moins.

■ Préchauffez le four à 150°C. Lavez tous les légumes sans les éplucher. Coupez les champignons en deux.

■ Déposez les légumes dans un plat allant au four, parsemez de gingembre râpé, poivrez et salez légèrement et arrosez d'huile d'olive (au moins 2 à 3 c. à soupe). Mettez au four pendant 1 h 30, en retournant les légumes de temps en temps. Dès que les légumes sont prêts, gardez-les au chaud.

■ Pendant la cuisson des légumes, préparez la sauce : versez la crème dans une petite casserole, ajoutez le morceau de gingembre, poivrez et laissez mijoter à feu doux pendant 30 mn. La consistance doit être crémeuse.

■ Faites chauffer un peu d'huile dans une grande sauteuse et saisissez les aiguillettes 1 mn de chaque côté. Baissez le feu, versez le miel, mélangez et laissez cuire 2 à 3 mn supplémentaires.

■ Servez immédiatement avec les légumes confits et la crème de gingembre.

Notre conseil vin : un bandol.

Bouillon de légumes à la citronnelle et au foie gras

EXOTIQUE

Prép. : 40 mn. Cuisson : 15 mn. Pour 6 pers. :

- 150 g de foie gras de canard cru ■ 2 l d'eau
- 2 carottes moyennes + 1 petite ■ 2 oignons
- 2 navets moyens + 1 petit ■ 1 petite branche de céleri ■ 1/2 poireau ■ 5 feuilles de lime (citronnelle) ■ 1 cube de bouillon de bœuf
- Gros sel, poivre en grains

■ Lavez, épluchez et coupez les légumes grossièrement, réservez la petite carotte et le petit navet.

■ Déposez les légumes dans une cocotte. Couvrez de 2 l d'eau et ajoutez les feuilles de lime, puis 1 c. à soupe de sel et 1 c. à café de poivre. Portez à ébullition, puis laissez mijoter à feu doux pendant 1 h. Filtrez le bouillon et réservez.

■ Tranchez le foie gras en 18 morceaux. Hachez très finement (au robot) la petite carotte et le petit navet et réservez au frais.

■ Au moment de servir, déposez trois morceaux de foie gras dans chaque bol, versez le bouillon brûlant et accompagnez des légumes hachés.

Notre conseil vin :
un vouvray demi-sec.



Fromagère

Frais ou affinés... les yeux fermés...

La fraîcheur gourmande, à la maison !

La nouvelle Fromagère LAGRANGE s'inscrit parfaitement dans l'ère du temps, celle des produits faits maison, sains, frais et naturels.

Ici, le fromage se décline sous toutes ses formes (brousse, faisselle, fromage blanc battu, fromage sec...), donnant matière à votre imagination. Sucrés ou salés, simples ou plus élaborés, créer devient un jeu d'enfant.

Avec la Fromagère LAGRANGE, préparez-vous à surprendre les plus gourmands !



LAGRANGE

Créateur de tendances, révélateur de goût.

www.lagrange.fr

Mousse au chocolat glacée

TOUT SIMPLE

Prép. : 10 mn. Cuisson : 15 mn.
Congélation : 3 h. Pour 6 personnes :

■ 300 g de chocolat noir ■ 100 g de sucre en poudre ■ 60 cl de crème liquide entière et bien froide ■ 15 cl d'eau

- Faites fondre le chocolat avec l'eau dans une casserole à feu doux. Ajoutez le sucre et mélangez pendant 10 mn toujours sur feu doux. Laissez refroidir.
- Montez la crème en chantilly bien ferme.
- Dès que le chocolat est bien froid, incorporez la chantilly, répartissez dans des petits récipients et mettez au frais.
- Placez au congélateur 3 h avant de déguster.

Notre conseil vin : un maury.

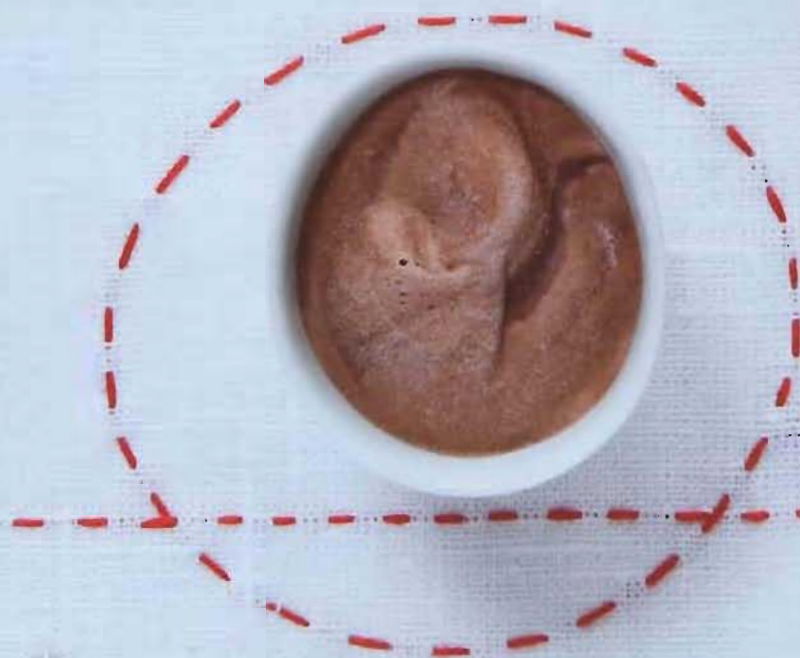
Mini-cakes de Noël

FONDANT

Prép. : 25 mn + 1 h de marinade. Cuisson : 1 h 20. Pour 6 personnes :

■ 120 g de raisins secs ■ 120 g de raisins de Corinthe ■ 40 g d'écorces d'orange confite émincée ■ 40 g d'écorce de citron confit émincée
■ Le jus d'1 petit citron ■ Le zeste d'1 petit citron ■ 60 g de beurre mou
■ 60 g de sucre cassonade ■ 2 petits œufs ■ 75 g de farine ■ 75 g de poudre d'amande ■ Cerises confites et sucre glace pour la décoration

- Faites mariner, pendant 1 h minimum, les raisins, les écorces émincées, le zeste et le jus de citron.
- Préchauffez le four à 150°C.
- Mélangez le beurre et le sucre pour obtenir une crème.
- Ajoutez les œufs un à un et mélangez bien.
- Ajoutez la farine et la poudre d'amande, puis les fruits marinés.
- Beurrez des petits moules à cake et répartissez la préparation. Faites cuire au four pendant 1 h 20.
- Vérifiez la cuisson en enfonçant un couteau, la lame doit ressortir toute propre.
- Laissez refroidir et démoulez. Au moment de servir, décorer avec le sucre glace et les cerises confites.



"Une Réserve de plaisirs"



www.marquesdecaceres.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Classique mais pas trop!

*Un menu de fêtes juste comme il faut
avec une pincée de tradition et un zeste de modernité.*

Photos David Japy. Recettes et stylisme Delphine Brunet.

Soupe à l'oignon et croûtons au cheddar

SIMPLEMENT BON

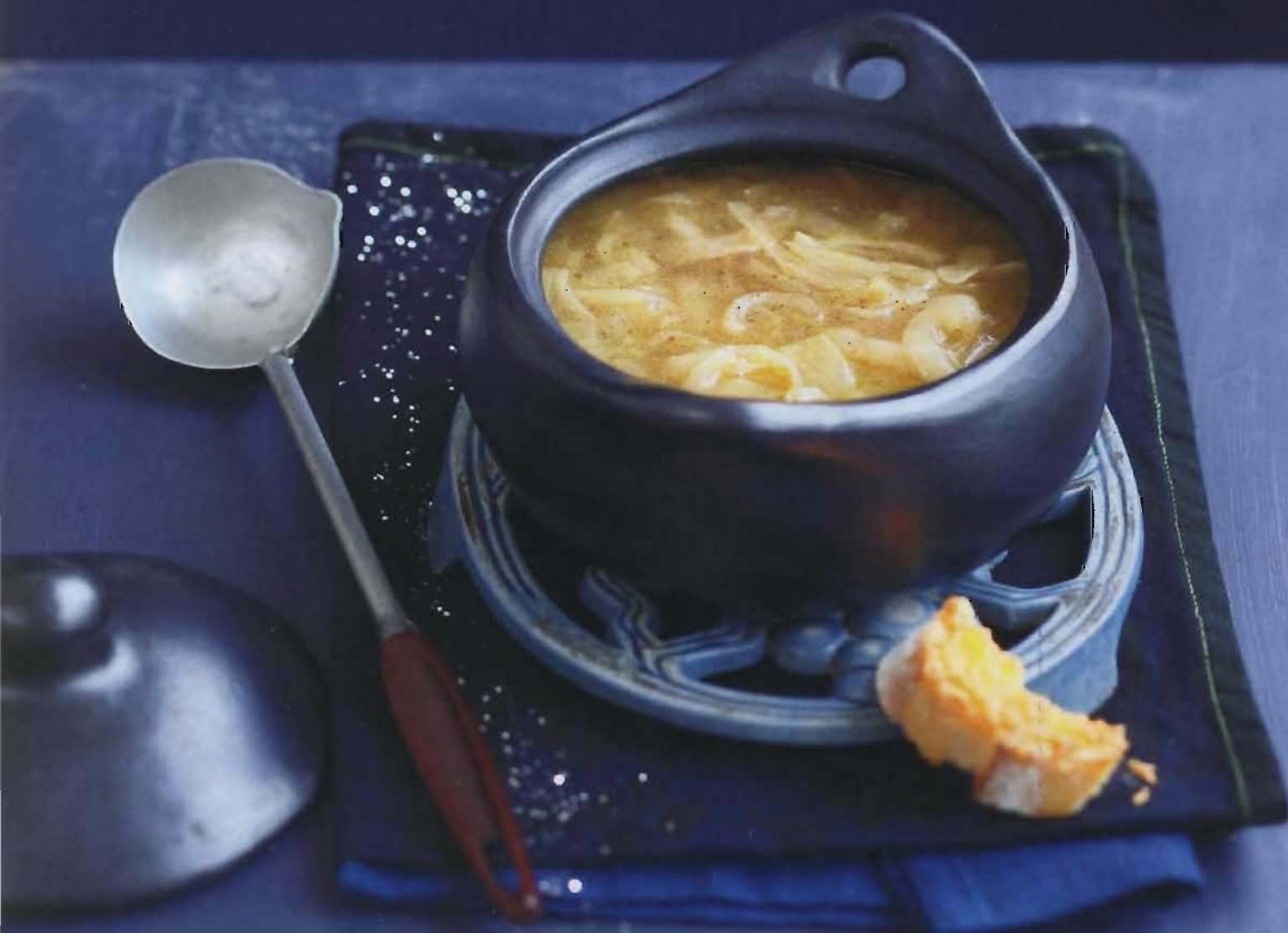
Préparation : 15 mn. Cuisson : 35 mn. Pour 6 personnes :

■ 1,5 l de bouillon de poule ■ 8 c. à s. d'huile d'olive ■ 1 baguette
■ 200 g de cheddar ■ 3 pincées de muscade ■ Sel et poivre

■ Épluchez les oignons et coupez-les en rondelles.
■ Faites-les revenir à feu doux avec l'huile d'olive, le sel, le poivre et la muscade, dans un faitout, pendant 10 à 15 mn.

■ Remuez très souvent afin que les oignons ne brunissent pas.
■ Versez le bouillon, couvrez et laissez mijoter encore 20 mn.
■ Pendant ce temps, coupez la baguette en rondelles pas trop fines. Râpez le cheddar.
■ Déposez les tranches de pain garnies de fromage sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et passez sous le gril, 5 mn.
■ Servez la soupe bien chaude avec les croûtons croustillants.

Notre conseil vin : un touraine rouge.



Queues de langouste et marrons rôtis à la vanille

ORIGINAL

Préparation : 20 mn
+ 2 h de marinade.

Cuisson : 25 mn.

Pour 6 personnes :

- 6 queues de langouste crues ■ 400 g de marrons au naturel ■ 1 tronçon de gingembre de 2 cm ■ 1/2 bouquet de coriandre fraîche
- 60 g de beurre ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 5 c. à soupe de cognac
- 2 gousses de vanille
- Sel et poivre

■ Coupez les queues de langouste en 2 dans le sens de la longueur. Avec des ciseaux de cuisine pour la carapace et un couteau pour la chair.

■ Disposez-les dans un plat à four avec les marrons, le cognac, l'huile, les gousses de vanille fendues en deux et grattées, le sel, le poivre, le gingembre râpé et un verre d'eau.

■ Filmez et réservez au réfrigérateur pendant 2 h.

■ Préchauffez le four à 200°C.

■ Au bout de ce temps, égouttez les langoustes et réservez-les. Enfournes les marrons et la marinade pour 15 mn. Remuez-les plusieurs fois afin qu'ils ne se dessèchent pas. Ajoutez ensuite les queues de langouste, côté chair vers le haut, avec des noisettes de beurre, poursuivez la cuisson 10 mn.

■ Ciselez la coriandre et parsemez-la sur le plat. Servez aussitôt.

Notre conseil vin : un champagne blanc de blancs.



Poulet aux morilles

RAFFINÉ

Préparation : 10 mn. Cuisson :
1 h. Pour 6 personnes :

- 1 poulet jaune coupé en morceaux ■ 50 g de morilles
- 50 g de beurre ■ 1 oignon jaune ■ 35 cl de vin blanc
- 40 cl de crème fleurette
- Sel et poivre du moulin

- Lavez rapidement les morilles et égouttez-les bien.
- Dans une cocotte, faites revenir les morceaux de poulet dans le beurre.
- Ajoutez l'oignon coupé en tranches et le vin. Salez, poivrez et couvrez.
- Laissez cuire 1 h environ.
- 15 mn avant la fin, faites revenir les champignons, dans une noix de beurre, à la poêle, puis ajoutez-les dans la cocotte avec la crème. Laissez mijoter encore 10 mn, puis servez bien chaud, avec du riz sauvage par exemple.

Notre conseil vin : un morgon.



Foie gras roulé aux épices et pavot

UNE POINTE D'ORIGINALITÉ

Préparation : 15 mn + 2 h de marinade.

Cuisson : 15 mn. Repos : 48 h.

Pour 6 personnes :

■ 1 foie gras de canard cru déveiné de 400 g environ ■ 2 c. à soupe de porto ■ 4 c. à soupe de graines de pavot ■ 7 pincées de sel ■ 3 pincées de poivre ■ 4 pincées de sucre roux ■ 6 pincées de quatre-épices

■ Dans un plat creux, assemblez le sucre et le porto. Ajoutez le foie et laissez mariner au frais pendant 2 h minimum (ou une nuit si possible), couvert de film alimentaire.

■ Au bout de ce temps, égouttez le foie et placez-le entre deux feuilles de papier sulfurisé. Étalez-le au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'1 à 2 cm.

■ Enlevez la feuille du dessus et répartissez les graines de pavot sur toute la surface.

■ Ajoutez les épices, le sel et le poivre, puis roulez le foie bien serré en vous aidant du papier sulfurisé du dessous.

■ Enlevez cette feuille, puis enveloppez le boudin de foie dans du film alimentaire en plusieurs épaisseurs.

■ Nouez les extrémités du film et enveloppez-le à nouveau dans une feuille de papier aluminium.

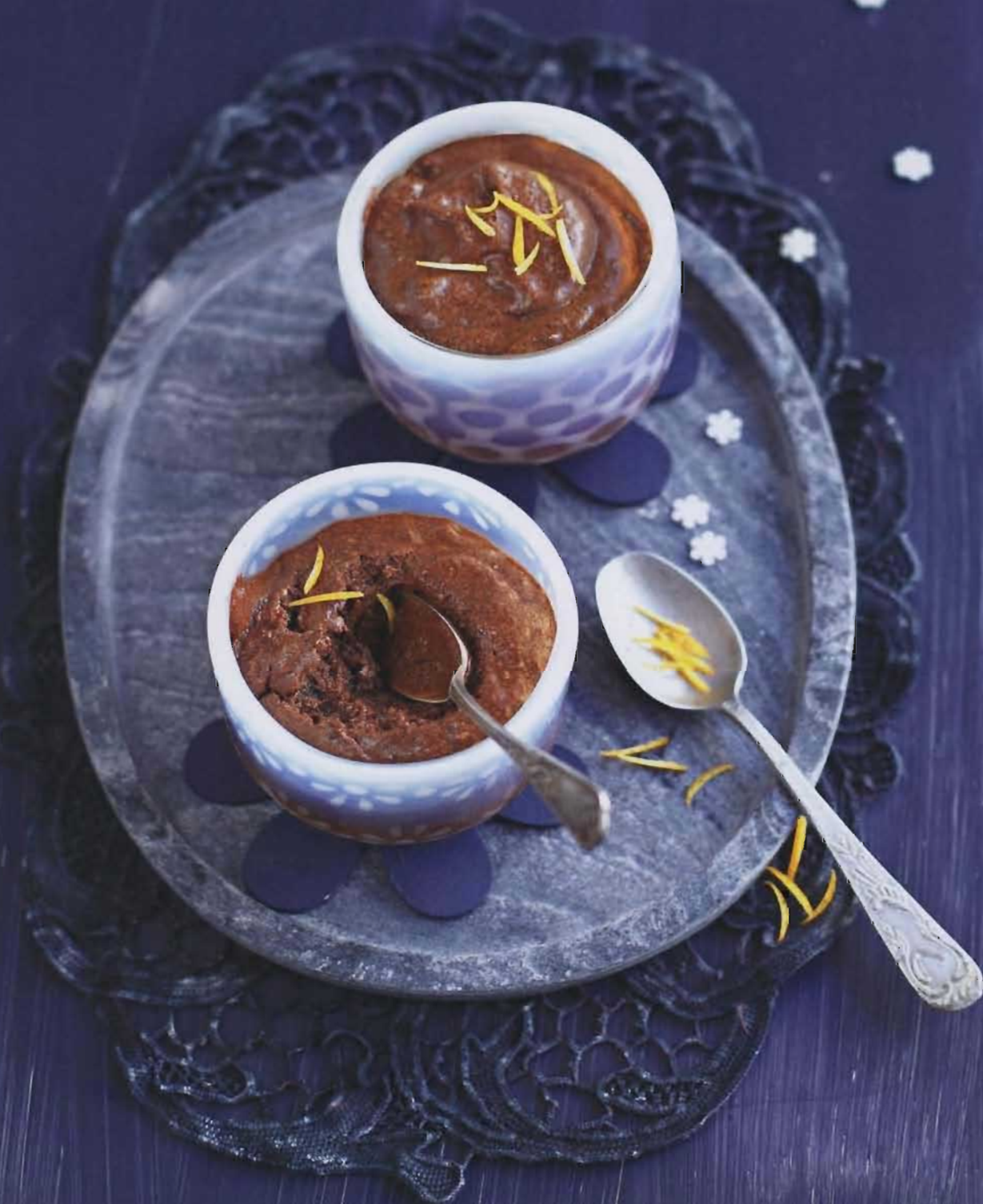
■ Faites-le cuire à la vapeur 15 mn.

■ Laissez-le refroidir avant de le placer au réfrigérateur pour 48 h.

■ Débarrassez le foie de ses emballages et dégustez-le sur des tranches de pain grillé.

Notre conseil vin :
un banyuls grand cru.





Mousse au chocolat et aux zestes d'orange

VITE FAIT

Préparation : 30 mn + 3 h de réfrigération. Pour 6 personnes :

- 200 g de chocolat noir ■ 50 g de beurre
- 5 cl de crème fleurette ■ 2 jaunes d'œufs ■ 5 blancs d'œufs ■ 1 pincée de sel ■ 20 g de sucre en poudre ■ 20 g de cacao en poudre ■ 1 orange non traitée

- Lavez l'orange et prélevez les zestes.
- Dans un saladier, cassez le chocolat en morceaux, ajoutez le beurre, la crème et les zestes (réservez-en un peu pour la présentation). Faites fondre 2 mn au micro-ondes ou 5 mn au bain-marie.
- Remuez, puis ajoutez les jaunes. Battez les blancs en neige très fermes avec la pincée de sel. Ajoutez le sucre et le cacao tamisé et cessez de battre.
- Mélangez intimement les deux préparations et versez dans des coupes.
- Couvrez de film alimentaire et placez au réfrigérateur au moins 3 h (et pas plus de 6 h). Au moment de passer à table, décorez avec les zestes restants.

Notre conseil vin : un porto.

Mon e-shopping d'Alsace pour les fêtes sur wolfberger.com



Pour célébrer l'apéritif,
la fine bulle
du CRÉMANT D'ALSACE
Prestige.
Cité au "Guide Hachette 2010"



Pour sublimer le Foie Gras,
le GEWURZTRAMINER
Vendanges Tardives 2006.

Médaille d'Or
"Gewurztraminer
du Monde 2009"



Pour enchanter
cocktails et long drinks,
les arômes de cannelle
et d'orange confite
de la FLEUR DE BIÈRE.

Wolfberger

GRANDS VINS, CRÉMANTS
& EAUX-DE-VIE D'ALSACE

6 Grand' Rue - 68420 EGUISEIM - Tél. 03 89 22 20 20 - E-mail : contact@wolfberger.com - wolfberger.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Consommer avec modération.

Pudding aux fruits confits

GOURMAND

Préparation : 10 mn. Cuisson : 2 h.
Pour 6 personnes :

- 300 g de farine avec poudre levante
- 120 g de beurre mou ■ 2 œufs ■ 60 g de sucre roux ■ 75 g de sucre blanc ■ 4 c. à soupe de miel d'acacia + 2 pour le nappage
- 1 c. à café de quatre-épices ■ 16 cl de lait
- 150 g de fruits confits en petits dés

Ustensile ■ 1 moule profond

■ Mélangez tous les ingrédients, sauf les fruits confits, jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux (30 s à 1 mn). Ajoutez les fruits confits et remuez.

■ Beurrez le moule et versez la préparation. Couvrez avec un couvercle.

■ Faites bouillir de l'eau dans une grande cocotte qui puisse contenir le moule pour le cuire au bain-marie.

■ Placez le moule à l'intérieur avec son couvercle et refermez la cocotte.

L'eau bouillante doit arriver aux 2/3 du moule (ajoutez-en en cours de cuisson si nécessaire).

■ Au bout de 2 h, sortez le moule et laissez refroidir quelques minutes, puis démoulez sur l'assiette de présentation.

■ Laissez refroidir et nappez du miel restant.

Notre conseil vin : un tokaj 4 puttonyos.



Depuis 1803

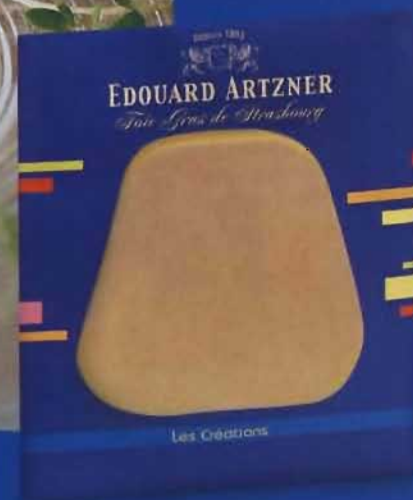


EDOUARD ARTZNER

Foie Gras de Strasbourg



Depuis 1803



Les Créations de Foie Gras

La boutique Edouard Artzner - 7 rue de la mésange - 67000 Strasbourg • Tél : 03 88 32 05 00 / Fax : 03 88 32 91 59
www.edouard-artzner.com

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

Tout en élégance

La féerie et le rêve douillet sont les deux ingrédients indispensables pour Noël.

Photos Jean-Blaise Hall. Recette et stylisme Laurence du Tilly.



COUVERTS Tressée, ATHEZZA (fourchette 7 €, couteau 8 €). **VAISSELLE** assiettes plates Tu, Toi, REGARDS (23 € pièce), assiette à dessert Farfelu, REGARDS (21 € pièce). **ROND DE SERVIETTE**, ROBIN DU LAC (8 €). **SERVIETTES** strassées, 3 SUISSSES (19,99 € les 2). **FLÛTE à champagne**, LEONARDO (17,95 €).

CARNET D'ADRESSES PAGE 121

Truffes au chocolat blanc

GOURMAND

Préparation : 15 mn + 2 h de repos.

Pour 4 personnes :

■ 480 g de chocolat blanc ■ 12 cl de crème fraîche épaisse ■ 2 c. à soupe de rhum
■ 100 g de noix de coco râpée ■ 100 g de graines de sésame ■ 100 g d'amandes effilées

■ Râpez ou concassez grossièrement le chocolat blanc. Placez dans une petite casserole avec la crème et le rhum. Mettez à fondre à feu doux. Sortez du feu et laissez refroidir. Versez dans un bol et placez 2 h au froid.

■ Confectionnez des boules de la taille d'une noix et roulez-les dans les différents enrobages que vous aurez préparés dans une assiette (si votre chocolat est trop dur, placez-le quelques secondes au micro-ondes à faible puissance).

■ Remplacez au froid avant de déguster.



1/ BOULES ET ÉTOILES, MAISONS DU MONDE (3,50 € et 2,90 €). GUIRLANDE, COMING B (8,10 €). BOÎTE À THÉ, THEODOR (24,50 €). BOUGIE religieuse, BOUGIES LA FRANÇAISE (11 €). THÉIÈRE, MARIAGE FRÈRES (248 €). 2/ BOUGIES, BOUGIES LA FRANÇAISE (bûche PM 28,50 €, bûche GM 36 €, oiseau 21 €). PLATEAU métal martelé, ATHEZZA (118 €). SUSPENSION flocon, GALERIES LAFAYETTE (4 €). 3/ NAPPE en lurex, 3 SUISSSES (34,99 €). VAISSELLE Farfelu, REGARDS (bol 22 €, assiette à dessert 21 €). SOUS-ASSIETTES Croco, grises ALINEA (4,90 €). FLÛTE, LEONARDO (17,95 €). BOUGEIRS blancs, BOUGIES LA FRANÇAISE (23 € et 59,50 €). BOUGIES, BOUGIES LA FRANÇAISE (cylindre blanc/argent 11 €, boule à paillettes 19,80 €). PICHET, REGARDS (91 €). COURONNE ET BOULES DE PLUMES, COMING B (19,50 € et 19,10 € les 2 boules).



Plein la vue !

Par ici les feuilles d'or et les plats qui en jettent !
Voici de quoi rendre vos invités totalement babas !

Photos Pierre-Louis Viel. Recettes et stylisme Valéry Drouet.



Écrin de crabe croustillant aux perles de poisson

BRILLANT !

Préparation : 30 mn. Cuisson : 10 mn. Pour 4 personnes :

- 6 feuilles de brick ■ 250 g de chair de crabe ■ 1 poireau
- 100 g de patate douce ■ 2 branches de coriandre
- 1 c. à café de curry ■ 4 c. à café d'œufs de truite
- 60 g de beurre ■ 3 c. à soupe d'huile d'olive ■ Sel, poivre
- Épluchez la patate douce, taillez-la en petits cubes. Taillez le poireau en petits morceaux, lavez-les.
- Faites cuire les cubes de patate douce, 6 à 8 mn, dans l'eau bouillante salée.

- Faites fondre le poireau 5 mn dans 20 g de beurre.
- Taillez les feuilles de brick en bandes. Badigeonnez-les au pinceau avec le reste de beurre fondu, puis roulez-les dans des cercles en inox ou des ramequins. Faites-les dorer 5 mn au four préchauffé à 210°C.
- Saisissez la chair de crabe, dans une poêle, dans l'huile d'olive. Ajoutez le curry, le poireau, la patate douce, du sel et du poivre. Laissez cuire 3 mn sur feu vif en remuant.
- En fin de cuisson, ajoutez la coriandre hachée. Répartissez le crabe dans les écrins de brick, déposez les œufs de truite dessus. Servez aussitôt.

Notre conseil vin : un savennières, Domaine Éric Morgat.

Queue de langouste au caramel de banuyls, mini-soufflé de pommes de terre au fenouil

RAFFINÉ !

Prép. : 30 mn. Cuisson : 20 mn. Pour 4 personnes :

■ 4 queues de langouste de 250 g env. ■ 40 cl de banuyls rouge ■ 60 g de beurre ■ 200 g de purée de pomme de terre ■ 1 c. à s. de graines de fenouil ■ 2 œufs ■ 2 c. à s. d'huile d'olive ■ Sel, poivre

■ Faites réduire le banuyls aux trois-quarts dans une casserole. Hors du feu, ajoutez 40 g de beurre en morceaux en fouettant. Salez, poivrez.

■ Coupez les queues de langouste en deux. Posez-les dans un plat, arrosez-les d'huile d'olive. Déposez une noix de beurre sur chaque, salez, poivrez.

■ Mettez les langoustes à cuire 15 mn au four préchauffé à 210°C, en les arrosant à mi-cuisson.

■ Mélangez la purée de pomme de terre avec les graines de fenouil et les jaunes d'œufs.

■ Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la purée.

■ Remplissez des petits ramequins beurrés avec la préparation, mettez les soufflés à cuire 10 mn au four préchauffé à 200°C.

■ Nappez les queues de langouste avec un peu de caramel au banuyls.

■ Servez aussitôt avec les soufflés.

Notre conseil vin : un pessac-leognan blanc, Château de Fieuzal.



Gourquette de homard et d'avocat à l'orange et au sésame

ÉLÉGANT

Prép. : 30 mn. Cuisson :
5 mn. Pour 4 pers. :

■ 2 homards cuits de
500 g chacun env.
■ 2 avocats ■ Le jus
d'1 orange ■ 4 c. à s. d'huile
de sésame ■ 2 c. à s. de
graines de sésame ■ 1 c. à
s. d'huile d'olive ■ 2 pincées
de sucre ■ Sel, poivre

■ Faites bouillir 1 mn le jus d'orange dans une casserole avec le sucre. Hors du feu, ajoutez l'huile et les graines de sésame. Salez, poivrez mixez 20 secondes avec un mixeur à bras.

■ Décortiquez les homards, faites dorer les queues et les pinces, 1 mn, dans une poêle, dans l'huile d'olive, puis déglacez la poêle avec un peu de sauce au sésame.

■ Coupez les queues en tranches. Épluchez les avocats, coupez-les en tranches. Répartissez les morceaux de homard et d'avocat dans des assiettes en les intercalant. Nappez de sauce au sésame et dégustez.

Notre conseil vin : un chablis grand cru, Domaine Laroche.

NOTA BENE. Coupez les avocats au dernier moment. Pour accompagner cette recette, vous pouvez réaliser de fines allumettes de pâte feuilletée parsemées de sésame ou de cumin et cuites 10 mn au four.





Charlotte aux fruits de la passion et macarons

DIGNE D'UN PÂTISSIER !

Préparation : 10 mn + 6 h de réfrigération.

Cuisson : 2 mn. Pour 4 personnes :

■ 6 fruits de la passion ■ 80 cl de crème liquide
■ 3 feuilles de gélatine ■ 110 g de sucre ■ 15 macarons
de parfums différents ■ Feuilles d'or (facultatif)

■ Mettez les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide. Ouvrez les fruits de la passion, récupérez la pulpe dans un bol (environ 10 cl). Faites bouillir pendant 2 mn, 70 cl de crème, dans une casserole avec le sucre.

■ Hors du feu, ajoutez les feuilles de gélatine égouttées

et la pulpe de fruits de la passion, mélangez.

Versez la préparation dans un petit moule à charlotte, laissez prendre au moins 6 h au frais.

■ Démoulez la crème aux fruits de la passion sur un plat. Séparez les macarons en deux, puis "collez-les" sur la charlotte.

■ Montez le reste de crème en chantilly et décorez la surface de la charlotte avec. Déposez quelques feuilles d'or sur la crème avant de servir.

Notre conseil vin : un muscat blanc.

En noir et blanc

Le raffinement est à son comble lorsque l'on organise des petites bouchées en version monochrome.

Carpaccio de Saint-Jacques à la vanille

DÉLICAT

Préparation : 15 mn + 12 h de macération. Pour 4 personnes :

- 12 belles noix de Saint-Jacques très fraîches ■ 1 gousse de vanille bourbon ■ 3 c. à soupe d'huile d'olive douce
- 1 trait de jus de citron ■ Fleur de sel, poivre noir du moulin

- La veille, fendez la gousse de vanille en deux et récupérez les graines. Faites-les macérer avec l'huile dans un bocal fermé.
- Le jour même, rincez les noix de Saint-Jacques et épongez-les soigneusement. Placez-les au congélateur 30 mn pour les raffermir.
- Coupez-les en tranches fines et disposez-les sur une grande assiette de service. Arrosez de 2 c. à soupe d'huile de vanille, puis d'un trait de jus de citron.
- Poivrez et parsemez de fleur de sel et, éventuellement, de copeaux de parmesan. Servez aussitôt.

Notre conseil vin : un côtes-de-beaune blanc.





Foie gras et betterave

SIMPLISSIME

Préparation : 5 mn. Pour 4 personnes :

■ 1 foie gras (cuit) ■ 1 truffe noire ■ 1 betterave cuite ■ Fleur de sel, poivre du moulin

- Épluchez la betterave et détaillez-la en tranches fines. Faites des copeaux dans le foie gras.
- Superposez les tranches de betterave, les copeaux de foie gras et la truffe râpée. Saupoudrez de fleur de sel et de poivre.

Notre conseil vin : un jasnieres.

Foie gras poêlé

RAPIDE

Préparation : 15 mn. Cuisson : 20 mn. Pour 4 personnes :

■ 4 petites escalopes de foie gras cru ■ 15 cl de vinaigre balsamique de qualité ■ Fleur de sel ■ Poivre noir du moulin ■ 2 tranches de pain épaisses ■ 20 g de beurre

- Faites réduire le vinaigre balsamique dans une casserole jusqu'à consistance sirupeuse pendant 5-10 mn environ.
- Retirez la croûte du pain et coupez la mie en cubes. Faites chauffer le beurre dans une poêle et faites-y dorer les cubes de pain, pendant quelques minutes. Réservez.
- Salez et poivrez les escalopes de foie gras. Faites-les poêler pendant 1-2 mn de chaque côté. Coupez-les en bouchées. Servez avec les croûtons et un trait de sirop balsamique.

Notre conseil vin : un coteaux-de-l'aubance.



Petites brochettes de canard laqué et raisin

RAFFINÉ

Préparation : 20 mn + 30 mn
de marinade. Cuisson :
10 mn. Pour 4 personnes :

■ 2 magrets de canard ■ 2 c. à soupe
de miel d'acacia ■ 4 c. à soupe de
sauce soja ■ 1 c. à soupe d'huile de
sésame ■ 1 c. à soupe de graines
de sésame ■ 3 c. à soupe de jus
d'orange ■ 1 poignée de grains de
raisin noir ■ Poivre du moulin

■ Mélangez la sauce soja, le miel et l'huile de sésame. Salez modérément et poivrez. Ôtez la graisse des magrets et coupez la chair en cubes. Faites mariner dans la préparation pendant 30 mn. Préchauffez le gril du four.
■ Égouttez les morceaux de viande et faites-les griller pendant quelques minutes en les retournant régulièrement.
■ Pendant ce temps, portez la marinade à ébullition dans une casserole avec le jus d'orange et laissez bouillir pendant 5 mn.
■ Nappez les morceaux de magret avec la sauce. Enfilez les morceaux de viande sur des pics en bois en alternant avec des grains de raisin. Saupoudrez de graines de sésame.

Notre conseil vin : un cahors.

Rouleaux de printemps

TOUT FRAIS

Préparation : 30 mn. Pour 4 personnes :

■ 12 petites feuilles de riz ■ Quelques pousses de soja, graines germées de poireaux, alfalfa, etc.
■ 40 g de vermicelles de riz ou de soja ■ Quelques feuilles de salade émincées ■ Quelques feuilles de coriandre et de menthe hachées

Pour la sauce ■ 1 c. à soupe de sauce soja ■ 1 cm de racine de gingembre pelée et râpée ■ 2 c. à soupe de jus de citron ■ 1 c. à café d'huile de sésame ■ 1 c. à café de sucre en poudre ■ 1 pincée de piment

■ Humidifiez les feuilles de riz en les plaçant entre des torchons mouillés.

■ Faites tremper les vermicelles de riz ou de soja pendant 10 mn dans de l'eau chaude, puis égouttez-les.

■ Garnissez les feuilles de riz avec les pousses et les graines, les vermicelles, les herbes, la salade, puis formez des rouleaux en serrant un peu pour bien maintenir la garniture.

■ Mélangez la sauce soja, le gingembre râpé, le jus de citron, l'huile de sésame, le sucre en poudre et une pincée de piment.

■ Servez les rouleaux de printemps avec la sauce.

Notre conseil vin : un auxey-duresses blanc.





Tarama et pétales de radis noir

PARFUMÉ

Préparation : 15 mn. Pour 4 personnes :

- 100 g d'œufs de cabillaud fumés (chez le poissonnier) ■ 10 cl de crème fleurette bien froide ■ 100 g de crème fraîche épaisse ■ 1 c. à soupe de jus de citron ■ Un peu de sel fin ■ 1 radis noir moyen

■ Écrasez les œufs de cabillaud à la fourchette, puis mixez-les avec la crème fraîche, le jus de citron et un peu de sel. Fouettez la crème fleurette. Incorporez-la délicatement au mélange. Ajustez l'assaisonnement. Réservez au frais.
■ Pelez le radis noir et détaillez-le en tranches fines. Servez le tarama avec les pétales de radis noir.

Notre conseil vin : un pinot gris.

Sushis au poisson fumé

EXOTIQUE

Préparation : 15 mn + 30 mn d'égouttage. Cuisson : 20 mn.
Repos : 20 mn. Pour 4 personnes :

- 150 g de riz à sushi japonais ■ 2 c. à s. de vinaigre de riz ■ 1/2 feuille d'algue nori ■ 4 tranches de poisson blanc fumé (marlin, espadon...) ■ 1 c. à s. de sésame noir

Pour servir ■ Sauce soja ■ Jus de citron ■ Wasabi

- Rincez le riz plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau soit limpide. Laissez égoutter 30 mn minimum dans une passoire, puis versez-le dans une casserole. Couvrez avec de l'eau (1 cm au-dessus du riz).

- Portez à ébullition, puis laissez cuire à feu doux pendant 20 mn, jusqu'à ce que le riz ait absorbé toute l'eau.
- Éteignez le feu et laissez reposer 20 mn. Ajoutez le vinaigre de riz et mélangez.
- Coupez les tranches de poisson en lamelles.
- Prenez un peu de riz entre vos doigts mouillés, formez une boulette allongée et déposez sur le dessus une lamelle de poisson fumé.
- Détaillez l'algue nori en allumettes très fines à l'aide de ciseaux.
- Parsemez les sushis d'algue émincée et de graines de sésame noir. Servez avec la sauce soja et le wasabi.

Notre conseil vin : un entre-deux-mers.

Petits bouchons de Noël

GOURMAND

Préparation : 20 mn + 1 h de marinade. Cuisson : 45 mn env. Pour 1 quinzaine de pièces :

- 500 g d'un mélange de raisins secs, raisins de Corinthe, cranberries, dattes et pruneaux
- Le jus d'1 orange ■ Le jus d'1 citron
- 1 c. à soupe de cognac ■ 130 g de beurre mou
- 125 g de cassonade ■ 3 œufs ■ 150 g de farine
- 100 g de poudre d'amande ■ 1/2 c. à café de cannelle en poudre ■ 1 pincée de sel

- Coupez les fruits secs en petits morceaux. Faites-les mariner dans le jus d'orange et de citron et le cognac pendant 1 h.
- Préchauffez le four à 160°C.

■ Mélangez la farine, la poudre d'amande, le sel et la cannelle.

■ Fouettez le beurre et la cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit crémeux. Ajoutez les œufs un à un. Incorporez le mélange précédent, puis les fruits avec la marinade. Mélangez.

■ Répartissez le mélange dans des petits moules en silicone. Faites cuire 45 mn environ (vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau). Laissez refroidir dans les moules, puis démoulez sur une grille.

■ Nappez de caramel (facultatif) et servez avec une crème anglaise aux épices, par exemple.



Biscuits de Noël Meringues aux noisettes

CHARMANT

Préparation : 30 mn + 1 h de repos. Cuisson : 5-10 mn.

- 50 g de noisettes en poudre ■ 150 g d'amandes en poudre ■ 125 g de sucre glace ■ Le blanc d'1 gros œuf ■ 1 c. à café de cannelle ■ 1 c. à soupe de jus de citron ■ 1 pincée de sel

- Fouettez le blanc d'œuf. Ajoutez le sucre glace en continuant de fouetter. Réservez-en un quart pour le glaçage.
- Mélangez la poudre de noisette et d'amande avec la cannelle. Ajoutez les 3/4 du blanc en neige ainsi que le jus de citron. Mélangez.
- Étalez la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 5 mm environ.
- Découpez des formes avec l'emporte-pièces. Déposez les biscuits sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Étalez le reste de mélange blanc d'œuf + sucre sur les biscuits. Laissez reposer 1 h minimum.
- Préchauffez le four à 150°C. Faites cuire les biscuits 5 à 10 mn. Ils ne doivent pas dorer. Laissez refroidir sur une grille. Les biscuits durcissent en refroidissant. Veillez à ne pas les faire trop cuire.

TENTANT

Préparation : 20 mn + 1 h de repos. Cuisson : 40 mn.

Pour une vingtaine de meringues :

- 4 blancs d'œufs ■ 120 g + 3 c. à soupe de sucre en poudre ■ 100 g de sucre glace ■ 1 c. à café de Maïzena ■ 1 c. à café de vinaigre blanc ■ 125 g de noisettes entières

- Faites dorer les noisettes pendant 5 mn. Saupoudrez-les de 3 c. à soupe de sucre en poudre et faites-les caraméliser 5 mn supplémentaires. Transférez sur du papier sulfurisé et laissez refroidir. Hachez irrégulièrement.
- Préchauffez le four à 120°C. Battez les blancs d'œufs en neige ferme dans un grand bol. Ajoutez le sucre en poudre, le sucre glace tamisé, la Maïzena puis le vinaigre blanc, progressivement et sans cesser de fouetter (le mélange doit être brillant et épais). Incorporez délicatement les noisettes caramélisées et hachées.
- Formez les meringues à l'aide de 2 c. à café sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé, en les espaçant bien.
- Faites cuire pendant 30 mn, en laissant le four entrouvert avec un torchon, puis laissez sécher dans le four éteint pendant 1 h.



veronese le couturier du luminaire



Lustre en verre de Murano CAIGO 2 dessiné par Olivier Gagnère

 **veronese**
L U M I N A I R E S D ' A R T

184, boulevard Haussmann 75008 Paris • Tél. +33 (0) 1 45 62 67 67 - Fax. +33 (0) 1 42 25 79 66
www.veronese-sa.com veronese5@orange.fr

BEAUJOLAIS BLANC

Un vin secret à découvrir

Confidentiel et tellement séduisant, le beaujolais blanc voit sa consommation augmenter. Il est même devenu le coup de cœur des vrais amateurs... *Par Pauline Delille*

Avec ses beaux reflets dorés, le beaujolais blanc, est un vin racé de chardonnay, le cépage roi des bourgognes blanc. On le sert dès l'apéritif pour son côté aromatique, puis tout au long du repas car il est terriblement gastronomique. Élaboré dans un esprit haut de gamme (pressurage direct du raisin), il mérite sa découverte tandis que sa rareté fera, sans conteste, son effet parmi les convives !

Cet engouement des jeunes consommateurs et amateurs éclairés, les vignerons s'en réjouissent. Ils répondent avec exigence à la demande enjouée des visiteurs en proposant systématiquement les deux blancs régionaux, le « beaujolais » et le « beaujolais villages ». Très appréciés pour leur étoffe et leur caractère aristocratique, ils offrent avec panache une finale vanillée quand ils sont élevés en fût de chêne. Ce succès n'est pas un hasard. Dans le Beaujolais, le chardonnay, cépage altier, a trouvé son grand terroir de prédilection à la fois dans le nord

et dans le sud du vignoble autour « des Pierres Dorées », non loin de Villefranche-sur-Saône, Oingt, Charnay, Theizé... Si les beaujolais blancs du nord sont charnus, structurés et pleins ceux du sud sont plus légers, plus vifs, très aromatiques dans des notes plutôt acidulées, à garder en cave jusqu'à quatre ans.

Une seconde jeunesse

Dans ce merveilleux Beaujolais, aimé pour ses douces collines vallonnées, ses églises romanes, ses châteaux et son art de vivre (poulet Marengo, poisson noble, crustacés) se situe la cave coopérative de Saint-Laurent d'Oingt, qui produit une cuvée parfaitement représentative de ce qui se fait de mieux sur ce terroir argilo-calcaire. Si le beaujolais blanc est reconnu par décret depuis 1937, cette actuelle notoriété lui offre une seconde jeunesse, d'autant que ce magnifique vin blanc reste encore accessible.

Rostre de Bélemnite, Fût de Chêne, beaujolais blanc 2007

Très jolie cuvée élevée en fût de chêne, aromatique (pomme, pêche blanche, fleur d'acacia et d'aubépine) et minérale grâce à ce magnifique terroir de « rostre », une partie fossilisée du squelette des bélemnites, ces mollusques du Jurassique et Crétacé (petites seiches), qui ont laissé leur empreinte dans ce sol argilo-calcaire. Servir à 9-10°C.

Cave coopérative de Saint-Laurent d'Oingt
Tél. : 04 74 71 20 51.
Site : www.cavesaintlaurent.com
Prix : 5,80 €



Pour tout renseignement : 04 74 02 22 10

RAGOÛT DE HOMARD AU BEAUJOLAIS BLANC

Un plat raffiné

Préparation : 30 mn. Cuisson : 45 mn.
Pour 4 personnes

- 2 homards de 600 g environ ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 carotte
- 1 branche de céleri ■ 1 bulbe de fenouil
- 2 échalotes ■ 15 cl de beaujolais blanc
- 25 cl de crème fraîche ■ 1 dose de safran en filaments ■ 3 brins de persil plat
- 4 brins de ciboulette ■ Sel
- Poivre blanc du moulin

- Faites infuser le safran dans un peu d'eau tiède pendant 15 mn.
- Portez une grande quantité d'eau salée à ébullition et plongez-y les homards. Faites cuire 8 mn. Passez sous l'eau froide et égouttez. Décortiquez les homards.

■ Épluchez les légumes et coupez-les en petits morceaux. Épluchez et émincez les échalotes. Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et faites revenir les échalotes pendant 3 mn sans les laisser colorer. Ajoutez les légumes et faites revenir pendant 15 mn. Déglacez avec le beaujolais blanc. Ajoutez le safran, puis la crème et faites chauffer sur feu doux. Ajoutez la chair du homard. Maintenez au chaud sur feu très doux.

■ Répartissez le ragoût dans des assiettes creuses chaudes et servez accompagné de pommes vapeur.

Notre conseil vin : un beaujolais blanc

Conseils : Vous pouvez remplacer le homard par des langoustines ou des grosses crevettes. Vous pouvez également présenter le homard en tronçons et ajouter des palourdes au moment de verser le safran.



Retour de chasse

Quelque part dans un château... le dîner peut commencer au son de la cornemuse.

Photos Jean-Blaise Hall. Recette et stylisme Laurence du Tilly.



NAPPE en cooking noire, MAISONS DU MONDE (170 X 170 CM, 32,50 €). **ASSIETTES** Chasse à courre, ZARA HOME (creuse ou plate, 19,90 €). **BOUGEOIRS** "Couverts de table", BOUGIE LA FRANCAISE (18,60 € le set de 2). **PAMPILLES**, ROBIN DU LAC (14,50 €). **VERRES À EAU** Radisson, BHV (19,50 €). **VERRES À VIN** Tête de cerf, KROEMER (26,95 €). **CARAFE** Tête de cerf, KROEMER (49,95 €). **TERRINE** Tête de cerf, KROEMER (19,95 €). **SONNETTE** métal, BOUGIES LA FRANCAISE (26 €). **BOUGEOIRS** hauts, BOUGIES LA FRANCAISE (37 €). **ASSIETTES** à pain, GENEVIÈVE LETHU (14,90 €).

CARNET D'ADRESSES PAGE 121

Foie gras poêlé aux poires et crumble

DÉLICIEUSEMENT OSÉ

Préparation : 10 mn. Cuisson : 35 mn.

Pour 4 personnes :

■ 4 escalopes de foie gras cru ■ 4 poires
conférence ■ Sel, poivre au moulin ■ 15 g de
beurre ■ 10 g de sucre en poudre ■ 40 g de
parmesan ■ 2 c. à soupe d'amandes effilées

Pour le crumble ■ 40 g de beurre ■ 10 g de sucre
en poudre ■ 40 g de parmesan ■ 60 g de farine
■ 2 c. à soupe d'amandes effilées

- Préchauffez votre four à 200°C.
- Préparez la pâte à crumble en malaxant du bout des doigts le beurre mou avec la moitié du sucre, le parmesan, la farine et les amandes effilées. La pâte doit être sableuse.
- Saupoudrez-la sur la lèchefrite du four recouverte de papier sulfurisé. Enfourez pour 15 mn de cuisson. Réservez.
- Mettez une poêle à chauffer avec le beurre restant. Fendez les poires en deux et déposez-les dans la poêle. Laissez cuire à feu doux 10 mn. Saupoudrez avec le reste de sucre, retournez les poires 5 mn. Déposez sur les assiettes.
- Dans la même poêle, saisissez à feu vif les escalopes de foie gras 1 mn de chaque côté.
- Déposez-les à côté des poires. Salez, poivrez et saupoudrez de crumble. Servez aussitôt.

Notre conseil vin : un sauternes.



1/ COUSSIN *So aristo*, ABSOLUMENT MAISON (15€). BRANCHES argent, SIA (14,90 €). VERRES À VIN *Tête de cerf*, KROEMER (26,95 €). HUILE D'OLIVE, CHÂTEAU D'ESTOUBLON (39 €). COFFRET de bougies flambeaux, BOUGIES LA FRANCAISE (50 €). 2/ ASSIETTE *Chasse à courre*, ZARA HOME (19,90 €). ÉTIQUETTE ancienne, ROBIN DU LAC (2 €). PERSONNAGE *Monsieur cerf*, KROEMER (14,95 €). ASSIETTES DESSERT *Marquis*, ABSOLUMENT MAISON (8 €). BOUGIE *Tête de cheval*, BOUGIES LA FRANCAISE (23,50 €). 3/ BOUGEOIR galvanisé, BOUGIE LA FRANCAISE (41 €). PLAT BICHÉ en porcelaine, GENEVIÈVE LETHU (34 €). BOUGEOIRS *Couverts de table*, BOUGIES LA FRANCAISE (18,60 € le set de 2). BOULES de Noël, COMING B (écaille 9,90 € les 4, plume 7,30 € pièce).



Souper princier

Il existe un monde privilégié où les produits comme les noms de plats sont à eux seuls un plaisir...

Photos et recettes Valérie Lhomme. Styliste Manuella Chantepie.

Oufs du Tsar

SUPRÊME INTRODUCTION

Préparation : 10 mn. Cuisson : 3 mn. Pour 4 personnes :

■ 4 gros œufs ultra-frais ■ 10 cl de crème fleurette ■ 1 c. à c. de pluches de cerfeuil ■ 30 g de caviar osciètre ou béluga ■ Sel

Ustensile ■ 1 poche à douille ■ 1 batteur ■ 1 ciseau à œuf

■ Placez la crème, les fouets du batteur et le saladier au réfrigérateur 30 mn.

■ Lavez les œufs, puis ouvrez délicatement la pointe de chaque coquille avec le ciseau à œuf comme sur la photo.

■ Éliminez le blanc de chaque œuf et ajoutez quelques pluches de cerfeuil dans le jaune.

■ Portez à frémissement de l'eau dans une sauteuse.

■ Montez la crème fleurette en chantilly. Salez-la légèrement et placez-la dans la poche à douille.

■ Posez les coquilles d'œufs avec leur jaune, dans l'eau juste frémissante (elles doivent flotter), et laissez cuire 3 mn.

■ Posez les œufs sur des coquetiers, garnissez-les rapidement de chantilly. Ajoutez le caviar.

■ Servez aussitôt avec des petites mouillettes de pain toasté.

Notre conseil vin : de la vodka Belvedere.



Royale de foie gras et velouté de topinambour à la truffe blanche

MISE EN BOUCHE D'EXCEPTION

Préparation : 20 mn. Cuisson : 1 h. Pour 4 personnes :

Pour les royales ■ 150 g de foie gras cru ■ 4 jaunes d'œufs ■ 25 cl de crème fleurette ■ 1 bonne pincée de quatre-épices ■ Sel, poivre

Pour le velouté ■ 300 g de topinambours ■ 1 oignon ■ 40 cl de bouillon de volaille instantané ■ 1 c. à s. de crème épaisse ■ 1 c. à c. de crème de truffe blanche ■ 20 g de beurre salé ■ 1 pointe de couteau de muscade râpée

- Préparez un bain-marie dans le four préchauffé à 120°C.
- Portez la crème fleurette à frémissement, puis versez-la dans une jatte sur le foie gras cru coupé en morceaux. Mixez le tout.
- Ajoutez les jaunes d'œufs et le quatre-épices. Salez et poivrez.
- Versez la préparation dans des verrines (sur une épaisseur de 2 à 3 cm) et enfournez 30 mn au bain-marie. Sortez les crèmes du four et laissez refroidir.
- Pelez, lavez et coupez en morceaux les topinambours. Faites-les dorer dans le beurre avec l'oignon émincé, 3 mn.
- Versez les 2/3 du bouillon de volaille, laissez frémir env. 30 mn, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
- Mixez le tout avec la crème, la muscade et la crème de truffe.

■ Émulsionnez une dernière fois le velouté bien chaud et ajoutez le reste de bouillon s'il ne vous semble pas assez fluide. Versez-le sur les royales de foie gras. ■ Servez aussitôt.

Notre conseil vin : un château-châlon, Domaine de Berthet-Bondet.

CONSEILS. Vous pouvez remplacer les topinambours par 200 g de céleri-rave. Utilisez de préférence du bouillon instantané bio ou, encore mieux, du bouillon maison ! Vous trouverez de la crème de truffe blanche dans les épiceries fines.



Pommes duchesse aux truffes et tournedos de biche

MOMENT DE NOBLESSE

Préparation : 30 mn. Cuisson : 25 mn.

Pour 4 personnes :

- 4 tournedos de biche de 150 g chacun
- 4 tranches de speck (ou à défaut de lard fumé) ■ 15 cl de vinaigre balsamique
- 2 c. à s. de cassonade ■ 1 c. à s. de sirop d'érable ■ 10 g de beurre
- 5 cl d'huile d'arachide ■ Sel, poivre

Pour les pommes duchesse ■ 750 g de pommes de terre à chair farineuse
 ■ 20 g de beurre ■ 1 œuf entier ■ 3 jaunes d'œufs ■ 15 cl de lait ■ 50 g de truffe fraîche ■ Sel, poivre

Ustensiles ■ 1 poche à douille avec 1 douille cannelée ■ 1 moulin à légumes ■ 1 pinceau à pâtisserie

- Les pommes duchesse. Pelez et lavez les pommes de terre. Coupez-les en morceaux et faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Passez-les au moulin à légumes muni d'une grille fine.

■ Préchauffez le four à 180°C.

■ Versez la purée de pomme de terre dans une casserole et, sans cesser de remuer, desséchez-la à feu doux pendant 3 mn. Ajoutez ensuite le beurre, du sel, du poivre, la truffe préalablement hachée puis, hors du feu, incorporez l'œuf entier et 2 jaunes. Versez 10 cl de lait : la consistance doit être onctueuse mais un peu épaisse.

■ Avec la poche à douille, façonnez de petits choux sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Laissez sécher 3 mn.

■ Mélangez le dernier jaune d'œuf avec les 5 cl de lait restant et badigeonnez délicatement les choux de ce mélange. Enfouissez-les 15 mn, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

■ Bardez chaque tournedos d'une fine tranche de speck et maintenez-les ainsi en les ficelant.

■ Faites chauffer le beurre et l'huile dans une poêle antiadhésive. Saisissez-les les tournedos 3 mn. Salez et poivrez. Retournez-les pour les saisir à nouveau 3 mn sur l'autre face.

■ Retirez-les de la poêle et posez-les sur une assiette, à l'entrée du four, couvert d'une feuille de papier aluminium.

■ Jetez la graisse de cuisson du gibier, déglacez la poêle avec le vinaigre balsamique, ajoutez la cassonade et le sirop d'érable. Laissez réduire, à feu modéré, jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse (comptez environ 3 mn).

■ Servez les tournedos avec les pommes duchesse bien chaudes, nappés de balsamique réduit.

Notre conseil vin : un volnay 1^{er} cru Caillerets, Domaine Nicolas Rossignol.





Bouchées à la reine aux ris de veau, poularde et girolles

ENTRÉE ROYALE

Préparation : 30 mn. Cuisson : 40 mn. Pour 4 personnes :

- 4 vols-au-vent d'environ 8 cm de diamètre ■ 200 g de blanc de volaille de Bresse ■ 200 g de ris de veau ■ 200 g de girolles
- 1 échalote ■ 40 cl de bouillon de volaille ■ 30 g de farine
- 10 cl de crème fraîche épaisse ■ 50 g de beurre ■ Sel, poivre

- Plongez 3 mn les ris de veau dans une casserole d'eau à ébullition. Égouttez-les et pelez-les.
- Faites blondir l'échalote émincée dans 10 g de beurre, dans une sauteuse. Ajoutez les ris de veau et le blanc de volaille de Bresse.
- Couvrez de bouillon de volaille et laissez frémir 20 mn.
- Brossez les girolles ou passez-les rapidement sous l'eau fraîche. Coupez le bout de leur pied et émincez-les. 5 mn avant la fin de la cuisson des ris de veau et de la volaille, ajoutez les girolles. Filtrez et réservez le bouillon.
- Faites fondre le reste de beurre dans une petite casserole. Lorsqu'il mousse, ajoutez la farine puis versez le bouillon. Fouettez, ajoutez la crème et poursuivez la cuisson 10 mn pour obtenir une sauce onctueuse. Poivrez légèrement.

- Coupez les ris et le blanc de volaille en morceaux, puis mélangez-les délicatement avec les champignons et la sauce.
- Garnissez les bouchées à la reine avec cette préparation. Posez-les dans un plat et enfournez 10 mn dans un four préchauffé à 180°C, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Notre conseil vin : un beaune 1^{er} cru, Clos des mouches blanc, domaine Joseph Drouhin.

Plus loin dans le Monde des Saveurs

S
a
v
e
u
r
s

d'
é
p
i
c
e
s



Summum de la technologie, le moulin électrique ELIS est l'héritier du savoir-faire bicentenaire de PEUGEOT. Son mécanisme hors-pair est garanti à vie. Son système exclusif de réglage assure une mouture sur mesure, et libère tous les arômes du poivre. Modèles à poivre ou à sel, rechargeable ou à piles.



Moulin électrique Elis

www.peugeot-saveurs.com

En toute intimité

Dîner à la table du chef, un lieu d'observation et de dégustation hautement privilégié !

Texte Jean-Louis André. Photos Jean-François Mallet.



Chez les Haerberlin, la famille au complet se retrouve dans la salle à manger privative.



La table de Michel Rochedy jouxte les cuisines, d'où émanent de bonnes odeurs alléchantes.



Michel Rochedy

Si le petit chalet de ses débuts est devenu un prestigieux établissement, l'esprit de Noël demeure le même.

Michel Rochedy n'oubliera pas son premier Noël à Courchevel. C'était en 1963, et le jeune Ardéchois "émigré" en Savoie, venait juste de racheter un petit chalet-gargotte nommé Chabichou, en souvenir d'une opérette interprétée au cinéma par Allibert. L'affaire avait un peu traîné, si bien que les réservations n'avaient pas été prises à temps. Résultat : pas un client. Le premier réveillon du chef à la montagne s'est donc passé en tête-à-tête avec son épouse autour d'un guéridon de fortune installé dans la salle vide. « J'avais commandé des huîtres pour respecter la tradition. On les a avalées en pleurant. » Depuis, le maître des lieux, mémoire incontestée de la station la plus étoilée du monde, a eu l'occasion de se rattraper à chaque fin d'année. Grand paquebot blanc amarré sur les hauteurs de Courchevel, son restaurant est invariablement plein pour Noël comme pour le jour de l'An, si bien que les cadeaux des enfants et petits-enfants sont déposés au pied du sapin... deux ou trois soirs avant le grand jour. Dès 20 heures, enfants et petits-enfants sont réunis, le chef est aux fourneaux : le carré de chevreuil ou le chapon succèdent au foie gras et « si dehors, il neige, c'est encore mieux. J'aime me sentir au chaud, comme dans un cocon, tandis que la montagne vit sa vie et que les éléments se déchaînent au sommet de la Saulire. »

Comme le spectacle bat déjà son plein de l'autre côté du passe, la petite fête privée doit se cantonner en coulisse. Toute la tribu est réunie autour d'une table dressée en cuisine. Une place privilégiée réservée les autres jours aux habitués, initiés et curieux qui préfèrent le cliquetis des casseroles au silence feutré de la salle. « Le Chabichou a été reconstruit trois fois, se souvient Michel Rochedy, et dans la dernière version, à force de voir les clients qui visitaient la cuisine ressortir émerveillés, j'ai eu l'idée d'installer cette table qui me permet de recevoir directement au contact des pianos. »

L'air de rien, c'est le genre de décision qui impose un style. Puisqu'elle est destinée à être vue, la pièce doit être jouée, tous les soirs, avec la même rigueur. « Si j'accepte de montrer l'envers du décor, c'est que je n'ai rien à cacher », résume Michel Rochedy. Interdits, donc, les ratages et les coups de gueule. « Au contraire, j'ai pris l'habitude d'annoncer les commandes au micro, ce qui permet de parler doucement et de faire descendre, globalement, le niveau sonore. » Les privilégiés repartent ainsi avec l'impression d'avoir, un peu, percé le mystère d'un étoilé. « C'est également très stimulant pour mon équipe. Les cuisiniers ont l'habitude de travailler dans l'ombre. Pour une fois, ils sont sous les projecteurs. » ♦

Le Chabichou, rue des Chenus, 73121 Courchevel.

Tél. : 04.79.08.00.55. www.chabichou-courchevel.com



Dans les cuisines, toute l'équipe réunie autour du chef fête, le soir du réveillon, la fin du service en fanfare !

À l'ambiance feutrée de la salle, certains chanceux préfèrent la vue directe sur les pianos de ce restaurant doublement étoilé.



Dos de chevreuil de Sologne rôti aux fruits du mendiant

SUCRÉ-SALÉ

Préparation : . Cuisson : 1 h 45.
Pour 4 personnes :

■ 1,4 kg de selle de chevreuil ■ 30 g de beurre ■ 5 cl d'huile de pépin de raisin

Pour le mendiant ■ 20 g de pistaches ■ 20 g de pignons de pin ■ 20 g de noisettes blanchies entières ■ 20 g de pralines roses

Pour le confit de griotte ■ 1 dl de jus de griotte ■ 2 cl de vinaigre de cerise ■ 20 g de sucre ■ 80 g de griottes dénoyautées ■ Sel et poivre

Pour la sauce ■ 50 g de miel ■ 5 g de cacao poudre ■ 50 g de vinaigre balsamique ■ 50 g de jus de griotte ■ 2,5 dl de fond de chevreuil ■ 20 g de beurre

■ Le chevreuil. Levez les filets de la selle, dénervéz-les, coupez-les en 4 morceaux.
■ Le mendiant. Disposez sur une plaque les pistaches, pignons et noisettes, glissez dans le four à 150°C pour 4 mn. Laissez refroidir, mixez légèrement les fruits secs et les pralines, dans un robot, pendant 4-5 secondes.



■ Le confit de griottes. Mettez le sucre à caraméliser dans une casserole, déglacez au vinaigre de cerise, ajoutez le jus de griotte, puis les griottes dénoyautées. Laissez cuire jusqu'à une consistance sirupeuse. Salez, poivrez.

■ La sauce. Mettez le miel à caraméliser, déglacez avec le vinaigre balsamique, laissez réduire de moitié, ajoutez le jus de griotte et le cacao en poudre, laissez réduire de moitié, ajoutez le fond de chevreuil, laissez cuire 10 mn, filtrez, assaisonnez, montez au beurre.

■ Cuisez les filets de chevreuil dans une sauteuse, donnez une belle coloration de chaque côté aux 2/3 de la cuisson, ajoutez 20 g de beurre. Cuisez les filets en les arrosant. À la fin de la cuisson, mettez-les sur une grille, laissez un peu reposer, puis roulez-les dans les fruits du mendiant pour les paner.

■ Mettez sur l'assiette le coulis et les griottes confites, ajoutez la sauce au cacao, coupez les filets de chevreuil en 3. Accompagnez le chevreuil de purée de courge et de polenta par exemple.

Notre conseil vin : un cornas.

Marc Haeberlin

Dans cette maison, Noël rime avec intimité, tandis que la Saint-Sylvestre déploie ses festivités.

Il paraît que Noël a un pays et que c'est l'Alsace. La formule doit avoir du vrai puisque le soir de Noël, même la famille Haeberlin bouscule son quotidien, réglé d'ordinaire comme du papier à musique. Parents, enfants et petits-enfants, une bonne vingtaine de personnes au total, délaissent leur petite salle à manger logée derrière les cuisines pour s'installer... à la place des clients. C'est que l'Auberge de l'III, fierté de la région, est fermée à l'heure de la messe de Minuit, pour respecter à la lettre la tradition. Les cadeaux au pied du sapin, le foie gras et le canard rôti arrivent donc à huis clos, dans l'intimité d'une maison plus que jamais fidèle à son histoire, familiale et chaleureuse.

Pour la Saint-Sylvestre, en revanche, le réveillon est expédié en quelques bouchées. La tribu, qui œuvre à la fois en salle et aux fourneaux, se prépare au grand soir. Toute l'Europe converge à Illhaüsern, petit village de quelques dizaines d'habitants à peine, pour savourer la cuisine d'un chef qui trouve à cette période sa parfaite expression. « C'est le début de la truffe blanche, la fin de la truffe noire. Les derniers feux de la cuisine du gibier. J'essaie de faire découvrir l'oie, très liée à la culture alsacienne, sous des formes inattendues : civet, pâté, tourte, suprême rosé et foie gras poêlé. »

Du coup, c'est tout juste si Danielle, la sœur de Marc, prend le temps de déployer une nappe blanche dans le Zimmerla, leur salle à manger privée. Pour le reste, le rituel est immuable. À 18 h 30, chacun connaît sa place. Un petit panneau vissé au-dessus de la porte donne le ton : « Cuisine familiale, s'adresser ici. » On se passe les plats à la bonne franquette, un œil sur le grand poste de télévision qui trône dans un coin. « Nous avons pris l'habitude de manger ici au temps de mon père, et le décor n'a jamais changé », explique le maître des lieux, un rien nostalgique. Et voilà que les souvenirs affluent. L'oncle de Marc se souvient du temps où l'Auberge de l'III n'était qu'un modeste bar où l'on venait se régaler d'une matelote. « Ici, nous étions de tradition protestante, tandis qu'en face, à "La Truite", ils étaient catholiques. Chaque maison avait ses habitués ». Aujourd'hui encore, après la messe, les voisins continuent de venir siroter quelques pastis, debout dans l'entrée, comme autrefois. Ce n'est pas si fréquent chez un triple étoilé Michelin, mais « je tiens beaucoup à cette tradition, résume Marc Haeberlin. Pour ne jamais oublier que l'âme de notre maison est d'essence familiale et populaire ».

L'Auberge de l'III, 2, rue de Collonges au Mont d'Or, 68970 Illhaeuser. Tél. : 03.89.71.89.00.



À l'Auberge de l'III, les produits alsaciens sont à l'honneur dans l'assiette. Ainsi, l'oie est proposée sous de multiples formes.

Les trois étoiles de Marc Haeblerlin ne l'empêchent pas de vouloir perpétuer l'esprit familial et populaire de la maison.



Foie gras

SIMPLISSIME

Préparation : 20 mn + 12 h de repos.
+ 1 semaine. Cuisson : 45 mn.

■ 1 foie gras d'oie cru (600 g) ■ 4 cl de porto ■ 4 cl de sauternes ■ 2 cl de cognac
■ 2 cl de vin de Xérès sec ■ 1 c. à café de sucre ■ 1 g de poivre ■ 6 g de sel

- Laissez le foie reposer 2 h à température ambiante, puis déveinez-le.
- Étalez le foie dans un plat creux et assaisonnez-le avec tous les ingrédients secs et liquides. Couvrez le plat et laissez le foie mariner une nuit au réfrigérateur.
- Le lendemain, mettez le foie dans une terrine pouvant juste le contenir.
- Préchauffez le four à 100°C avec un plat d'eau très chaude pour une cuisson au bain-marie (ou si vous avez un four vapeur, à 65°C, position vapeur totale).



■ Enfouissez la terrine et laissez cuire environ 45 mn (ou 1 h à la vapeur) : la température à cœur doit être de 55°C (vous pouvez vérifier la température avec un thermomètre de cuisine).

■ Laissez refroidir, puis mettez au frais.

■ Le lendemain, nettoyez les bords de la terrine et couvrez le foie de graisse d'oie fondue.

■ Ce foie gras se conserve quinze jours au réfrigérateur ; mais c'est au bout d'une semaine qu'il est le meilleur. En Alsace, le foie gras se cuit dans une terrine à bords hauts comme un moule à soufflé et se sert à la cuillère.

Notre conseil vin : un riesling, sélection grains nobles, domaine Clément Klur.

VARIANTE. Ajoutez à la marinade 1 c. à soupe de jus de truffe et glissez au centre du foie avant de l'enfourner 20 g de truffe (en conserve ou pochée) en bâtonnets.

L'appellation Alsace Grand Cru couronne les joyaux du terroir d'Alsace !

Les 51 lieux-dits de l'appellation Alsace Grand Cru produisent des vins d'exception à partir des cépages Riesling, Pinot gris, Gewurztraminer...

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

Alsace
Les Grands
Cru

VinsAlsace.com

L'esprit vert

Dame Nature nous donne de bons produits, les fêtes sont l'occasion de lui rendre hommage !

Photos Jean-Blaise Hall. Recette et stylisme Laurence du Tilly.



NAPPE, SOCIETY (185 €). ASSIETTES plates, FLY (2,90 €). ASSIETTES jetables, MERCI (assiettes 10 € les 12, gobelets 12,50 € les 6). CHAMPIGNONS à clipper, MAISONS DU MONDE (2,90 € et 3,50 €). CHAMPIGNONS DE TABLE or, GENEVIÈVE LETHU (PM 5,50 €, GM 11,50 €). VERRES À THÉ, CÔTÉ BASTIDE (32 € les 6). PETITES CUILLÈRES branche, GENEVIÈVE LETHU (31,50 € les 6). COUVERTS or, ZARA HOME (3,95 € pièce). CENTRE DE TABLE soliflores herbe, PA DESIGN (21 € pièce). ÉTOILES en bois, COMING B (11,30 € les 100). BOUGEJOIR corne, AM-PM (32 €). ÉTOILES en bois suspendues, COMING B (GM 13,60 € LES 2, PM 12,40 € les 3).



Crème de cèpes et topinambours

ONCTUEUX

Préparation : 15 mn. Cuisson : 25 mn.
Pour 4 personnes :

■ 750 g de topinambours ■ 250 g de cèpes
■ 2 oignons ■ 1 cube de bouillon de volaille
■ 20 g de caviar (facultatif) ■ 1 c. à s. d'huile
d'olive ■ 2 c. à soupe de crème ■ Sel, poivre

- Pelez les topinambours et coupez-les en cubes.
- Pelez et émincez les oignons. Nettoyez les cèpes et émincez-les. Mettez une cocotte à chauffer avec l'huile d'olive et faites revenir les oignons et les cèpes, 5 mn, à feu moyen, afin qu'ils dorent légèrement.
- Ajoutez les topinambours, le cube de bouillon émietté et couvrez d'eau juste à hauteur. Couvrez et laissez cuire 20 mn à feu doux.
- Mixez et répartissez dans 4 assiettes. Parsemez éventuellement de caviar et poivrez.
- Servez aussitôt.

Notre conseil vin : un minervois blanc.

1/ VERRES à thé, CÔTÉ BASTIDE (32 € les 6). BRANCHES, SIA (25 € pièce). VODKA, ZUBROWSKA (14 €). VASES fougère, FLY (24,90 € pièce). 2/ POUF, MAISONS DU MONDE (45 €). COFFRET découverte marrons glacés, SABATON (42 € les 400 g). BOUGIE bûche, GENEVIÈVE LETHU (22 €). GUIRLANDE lumineuse rondin de bois, MONOPRIX (19,90 €). BOULES de Noël, GALERIES LAFAYETTE (5 € pièce). 3/ VASES, NORMANN COPENHAGEN (PM 39 €, MM 57 €, GM 73 €). SOLIFLORES herbe, PA DESIGN (21 € pièce). CHAMPIGNONS argent à clipper, ANGEL DES MONTAGNES (50 € les 4). ASSIETTE bois, MERCI (59 €). BOULE DE NOËL hérisson, MAISONS DU MONDE (3,90 €).



Naturellement bon

Si vous aimez cuisiner sain et bio toute l'année, il n'y a aucune raison de changer vos bonnes habitudes !

Photos et recettes Valérie Lhomme. Styliste Manuella Chantepie.

Turbot rôti et risotto d'épeautre

RAFFINÉ

Prép. : 20 mn + 4 h de trempage. Cuis. : 45 mn. Pour 4 pers. :

■ 1 turbot sauvage d'1,3 kg ■ 1/2 botte d'oignons frais
■ 40 g de beurre ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 dosette de safran en filaments ■ Sel, poivre

Pour le risotto ■ 250 g d'épeautre ■ 1 dosette de safran en filaments ■ 1/2 botte d'oignons ■ 10 cl de vin blanc sec
■ 40 g de beurre ■ 3 c. à s. d'huile d'olive ■ 1 l de bouillon de volaille instantané ■ 50 g de pecorino ou parmesan râpé

- Demandez au poissonnier d'ébarber, de couper la tête, puis de couper le turbot en 4.
- Le risotto. Faites tremper l'épeautre 4 h dans l'eau froide. Égouttez-le.
- Portez à frémissements le bouillon de volaille.
- Pelez et hachez les oignons. Faites-les revenir dans une cocotte 3 mn avec l'huile d'olive et le safran.
- Ajoutez les grains d'épeautre égouttés, enrobez-les d'huile en remuant 3 mn, versez le vin blanc.
- Poursuivez la cuisson à feu vif jusqu'à totale évaporation du vin, puis couvrez de bouillon.
- Cuisez l'épeautre, à feu modéré, en remuant régulièrement et en ajoutant du bouillon au fur et à mesure qu'il est absorbé.
- Le risotto est prêt lorsque les grains sont juste tendres. Ajoutez le beurre et le fromage.
- Rincez le poisson sous l'eau, séchez le poisson. Préchauffez le four à 210°C (chaleur tournante de préférence).
- Posez les morceaux de poisson dans un plat mouillé d'un filet d'eau, puis enfournez-les 5 bonnes minutes.
- Dans une grande sauteuse antiadhésive, faites revenir les petits oignons pelés et équeutés dans le beurre et l'huile d'olive, 5 mn, pour qu'ils deviennent translucides.
- Sortez le poisson du four, ôtez la peau brune qui couvre l'une des faces, puis posez les morceaux de poisson dans la sauteuse. Ajoutez le safran, poursuivez la cuisson du poisson 5 mn en arrosant de jus. Salez, poivrez. Retournez les morceaux de turbot et achevez leur cuisson. Servez avec le risotto et un filet d'huile d'olive.

Notre conseil vin : un pouilly-fuissé, Domaine Chataigneraie-Laborier.

Saumon fumé minute, yaourt aux algues

À ESSAYER!

Préparation : 15 mn. Fumage : 5 mn. Pour 4 personnes :

- 4 pavés de saumon bio ultra frais de 100 g chacun
- 50 g de graines germées mélangées ■ 30 g de feuilles de thé noir ■ 2 yaourts de brebis ■ 2 c. à s. d'algues déshydratées ■ Sel gris, poivre

Ustensiles ■ 1 cocotte en fonte ■ 1 marguerite en Inox (servant d'ordinaire pour cuire à la vapeur)

- Étalez le thé dans une cocotte en fonte. Posez dedans la marguerite. Tranchez chaque pavé de saumon en 3, perpendiculairement à la peau.
- Posez les tranches dans la marguerite légèrement huilée. Couvrez la cocotte hermétiquement d'une double feuille de papier aluminium. Percez la feuille de quelques coups de couteau.

■ Posez la cocotte sur un feu modéré, 5 mn : le thé va tout doucement se consumer en libérant de la fumée qui cuira et parfamera le poisson.

■ Mélangez les yaourts de brebis avec les algues déshydratées.

■ Posez sur chaque assiette une coupelle de ce mélange, un peu de graines germées et 3 tranches de saumon fumé.

■ Ajoutez un peu de sel gris et de poivre.

■ Servez avec des tranches de pain noir.

Notre conseil vin : un anjou blanc, Domaine Mosse.





Poulet farci au boulghour, potimarron au sirop d'érable

SIMPLEMENT GOURMAND

Préparation : 20 mn. Cuisson : 1 h 30. Pour 4/6 personnes :

- 1 beau poulet ■ 150 g de boulghour gros grain
- 4 oignons botte ■ 700 g de potimarron ■ 1 tête d'ail
- 1 botte de coriandre ■ 4 cm de gingembre frais
- 1 c. à c. de graines de coriandre ■ 1/2 c. à c. de baies roses ■ 1 c. à s. de piment d'Espelette ■ 6 c. à s. de sirop d'érable ■ 6 c. à s. d'huile d'olive ■ Sel gris, poivre
- Pelez et hachez les oignons. Pelez et dégermez 2 gousses d'ail. Hachez la coriandre. Pelez et hachez le gingembre frais.
- Faites revenir les 2 gousses d'ail et les oignons dans 2 c. à soupe d'huile d'olive, 2 mn. Ajoutez le boulghour, la moitié du gingembre, un peu de sel et de poivre et couvrez d'eau.
- Laissez cuire ainsi le boulghour 5 mn env., jusqu'à ce qu'il ait

absorbé tout le liquide. Laissez ensuite refroidir.

- Préchauffez le four à 180°C. Lavez, épépinez et coupez en tranches le potimarron (inutile de le peler).
- Mélangez la coriandre fraîche avec le boulghour, puis farcissez la volaille de ce mélange et ficelez-la.
- Posez la volaille dans un plat et disposez autour les gousses d'ail restantes non pelées et les quartiers de potimarron.
- Parsemez du reste de gingembre frais haché, de graines de coriandre, de baies roses, de piment d'Espelette et de sel. Versez l'huile d'olive et le sirop d'érable et enfournez pour 1 h 30.
- Lorsque le poulet est bien doré, sortez-le du four. Maintenez le potimarron et la farce au chaud, pendant que vous découpez le poulet.
- Servez le tout bien chaud, avec le jus de cuisson.

Notre conseil vin : un arbois blanc, Domaine de la Tournelle.

Panna cotta au lait de noisette et chocolat

PARFUMÉ

Préparation : 15 mn. Repos : 1 h. Pour 4 personnes :

- 25 cl de lait de noisette ■ 30 cl de crème fleurette ■ 40 g de sirop de riz ■ 1 gousse de vanille ■ 2 g d'agar-agar en poudre
- 40 g d'amandes effilées ou de noisettes concassées ■ 100 g de chocolat noir

- Portez à ébullition le lait, 20 cl de crème, le sirop de riz et la gousse de vanille fendue et grattée.
- Laissez infuser pendant 20 mn à couvert, puis ôtez la gousse de vanille, incorporez l'agar-agar, réchauffez le mélange et laissez-le frémir 5 mn.

■ Versez cette préparation dans de jolis verres et laissez-la refroidir avant de placer les verres, couverts d'un film alimentaire, au réfrigérateur.

■ Concassez le chocolat. Grillez à sec les amandes.

■ Au moment de servir, faites fondre le chocolat au bain-marie, puis ajoutez les 10 cl de crème restante.

■ Parsemez les panna cotta d'amandes grillées et versez un peu de chocolat fondu encore tiède.

Notre conseil vin : un champagne Drappier, cuvée Quattuor.

NOTA BENE. Vous trouverez du lait de noisette, du sirop de riz et de l'agar-agar dans les magasins bio.



Poésie gourmande

Et si vous décoriez le sapin et votre table de fêtes de jolies choses qui se mangent ?

Photos Éric Fénot. Recettes et stylisme Natacha Arnoult.

Guirlande de pop-corn

À ESSAYER

Préparation : 1 h. Cuisson : 15 mn.

■ 200 g de maïs à éclater ■ 80 g de sucre ■ 1 c. à soupe d'huile neutre

- Placez l'huile dans une sauteuse et disposez les grains de maïs en une seule couche.
- Couvrez et faites chauffer à feu vif.
- Quand tout le maïs a éclaté, baissez le feu puis saupoudrez de sucre en remuant sans cesse pour bien enrober les grains et faire caraméliser.
- Transférez sur du papier sulfurisé en détachant les grains et laissez refroidir quelques minutes.
- Formez une guirlande en faisant passer un fil solide dans les grains de pop-corn avec une aiguille.

Ribambelle de cœurs

- Utilisez un reste de pâte sablée ou de pâte réalisée pour la couronne d'étoiles (voir page xx). Ajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire rouge, puis mélangez bien. Formez une boule et placez au frais pendant 1 h.
- Étalez la pâte et découpez des cœurs à l'aide d'un emporte-pièce. Percez le centre.
- Disposez sur une plaque à four, placez au frais quelques minutes et faites cuire jusqu'à ce que les cœurs soient à peine dorés.
- Laissez refroidir, puis enfiler les cœurs sur un ruban ou une ficelle en faisant des nœuds avant et après chaque biscuit pour les maintenir en place.

Sapin de Noël

À CROQUER

Préparation : 40 mn. Repos : 2 h.
Cuisson : 10 mn. Pour 8-10 sapins :

- 125 g de beurre ramolli
- 110 g de sucre roux ■ 2 c. à s. de mélasse ou, à défaut, de miel
- 350 g de farine ■ 2 c. à café d'épices pour pain d'épices ou de gingembre en poudre ■ 1 c. à café de bicarbonate de soude
- 125 g de mascarpone bien froid
- 15 cl de crème fleurette froide
- 3 c. à soupe de sucre glace

Ustensiles ■ Emporte-pièces cannelés de différentes tailles

- Préchauffez le four à 190°C.
- Fouettez le sucre et le beurre dans le bol d'un robot (ou bien au fouet à main) pendant 5 mn jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.
- Ajoutez la mélasse ou le miel, puis la farine, les épices et le bicarbonate de soude.
- Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Pétrissez rapidement à la main puis formez une boule et enveloppez-la dans du film plastique. Réservez au frais 2 h.
- Abaissez la pâte sur une épaisseur de 3 mm environ, puis découpez des disques de différentes tailles avec les emporte-pièces
- Faites cuire pendant 10 mn, jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laissez-les refroidir sur une grille à pâtisserie.
- Fouettez le mascarpone et la crème fleurette, en ajoutant le sucre glace au fur et à mesure. Étalez un peu de crème sur les biscuits, puis empilez les biscuits recouverts de crème, du plus grand au plus petit, de façon à former des petits sapins.



Feuilles craquantes

TOUT EN FINESSE

Préparation : 30 mn. Repos : 1 h. Cuisson : 8 mn.
Pour 4-6 personnes :

■ 3 blancs d'œufs ■ 60 g de beurre à température ambiante ■ 120 g de sucre glace tamisé
■ 75 g de farine tamisée ■ 1 gousse de vanille

Ustensiles ■ Emporte-pièces en métal en forme de feuille de chêne

■ Fouettez les blancs d'œufs à la fourchette pendant 1 mn. Travaillez le beurre en pommade, puis ajoutez le sucre glace tamisé, les graines de la gousse de vanille fendue en deux et mélangez bien.

■ Ajoutez la moitié des blancs, puis la moitié de la farine puis les blancs et la farine restants, sans trop travailler la pâte. Réservez au frais pendant 1 h minimum.

■ Préchauffez le four à 180°C. Étalez des noisettes de pâte dans les emporte-pièces et faites-les cuire dans les emporte-pièces, 8-10 mn, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

■ Décollez rapidement les feuilles et posez-les sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme incurvée. Laissez refroidir un instant, puis transférez sur une grille.

Étoiles à la confiture

À SUSPENDRE

Préparation : 45 mn. Repos : 3 h.
Cuisson : 10-15 mn. Pour 4-6 personnes :

Pour la pâte ■ 250 g de farine ■ 150 g de beurre
■ 100 g de sucre semoule ■ 1 œuf ■ 1/2 c. à café de cannelle

Pour la garniture ■ 1/2 pot de confiture de fraises
■ 1 g d'agar-agar ou 1 feuille de gélatine

Ustensiles ■ Emporte-pièces en forme d'étoiles
de différentes tailles ■ Batteur (facultatif)

- Coupez le beurre en morceaux. Mélangez le beurre et le sucre au batteur, 2 mn. Ajoutez l'œuf entier, puis la farine et la cannelle en les tamisant. Mélangez de nouveau sans trop travailler la pâte. Placez au frais pendant 3 h minimum.
- Préchauffez le four à 180°C. Étalez la pâte et découpez des étoiles à l'aide d'un emporte-pièce. Utilisez un emporte-pièce en forme d'étoile plus petit pour retirer le centre de la moitié des étoiles (vous pouvez aussi faire cuire les petites étoiles obtenues!). Percez ensuite chaque étoile dans un coin.

- Faites cuire 10 mn env., puis laissez refroidir sur une grille.
- Pendant ce temps, faites chauffer la confiture à feu doux, ajoutez l'agar-agar et portez à ébullition en mélangeant.
- Étalez la confiture sur les étoiles et recouvrez avec les étoiles évidées. Laissez refroidir.

Étoiles glacées

- Utilisez la même pâte que pour les étoiles à la confiture et faites cuire les biscuits.
- Préparez un glaçage en mélangeant petit à petit 200 g de sucre glace avec 1 blanc d'œuf. Travaillez le mélange à la spatule jusqu'à obtenir la bonne consistance pour pouvoir napper les biscuits. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron.
- Étalez le glaçage sur les étoiles cuites à l'aide d'une spatule et saupoudrez de sucre candi.
- Laissez sécher à température ambiante.

Couronne d'étoiles

POÉTIQUE

Préparation : 30 mn. Repos : 3 h.
Cuisson : 15 mn. Pour 4-6 personnes :

- 200 g de farine ■ 130 g de beurre
- 90 g de sucre semoule
- 1 œuf + 1 jaune mélangé avec
1 c. à soupe d'eau pour dorer
- 60 g de noix de macadamia
- 1 pincée de sel

Ustensiles ■ 1 mixeur

■ Emporte-pièces en forme d'étoiles
de différentes tailles

- Réduisez en poudre les noix de macadamia.
- Mélangez la farine, le sucre, la poudre de noix de macadamia et le sel. Ajoutez le beurre, puis l'œuf entier. Ne travaillez pas trop la pâte. Formez une boule et réservez au frais, 3 h.
- Étalez la pâte et découpez des étoiles de 2 ou 3 tailles différentes avec les emporte-pièces. Formez une couronne en superposant les étoiles sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez légèrement de jaune d'œuf et placez au frais, 15 mn.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites cuire la couronne, 15 mn env.
- Saupoudrez éventuellement de sucre coloré et de vermicelles argentés.





Mendiants

À GRIGNOTER

Préparation : 10 mn. Pour 25-30 mendiants :

■ 500 g de chocolat noir ■ 100 g de mini-guimauves ■ 100 g de fraises séchées ou cranberries (ou autres fruits séchés) ■ 100 g de pistaches vertes non salées

Ustensiles ■ Petits moules à confiserie en silicone

■ Faites fondre le chocolat au bain-marie. Retirez du feu.
■ Pendant ce temps, coupez les guimauves en morceaux, hachez grossièrement les pistaches.
■ Répartissez les guimauves et les fruits secs dans les petits moules en silicone et versez le chocolat fondu, en le faisant couler jusqu'au fond des moules. Réservez au réfrigérateur pendant 1 à 2 h puis enveloppez les mendiants individuellement.

Éloge gourmand

Pour alimenter vos réflexions,
rien de tel qu'une table joliment dressée !

Photos Jean-Blaise Hall. Recette et stylisme Laurence du Tilly.



NAPPE Cardiff, ROUGE DU RHIN (177 €). **BOUGEJOIRS** métal hauts, POINT À LA LIGNE (PM 39 €, GM 45 €, bougie 1,40 €). **BOUGIE** torsadée, POINT À LA LIGNE (16,45 €). **BOUGEOIR** métal, AM PM (42 €). **CAHIER** bordures anciennes, CÔTÉ BASTIDE (40 €). **Assiettes** Exitemps, DESHOULIÈRES (assiettes plates 85,80 € les 4, assiettes à dessert 80,60€ les 4). **COUVERTS** Sophie, ATHEZZA (fourchette ou cuillère 7 €, couteau 8 €). **SERVIETTES** de table, PIED DE POULE (6 assiettes + 6 serviettes 240 €). **VERRES** noirs, ATHEZZA (verre à eau 9 €, verre à vin 8 €). **FLÛTES**, MAISONS DU MONDE (5,90 €). **CARAFE**, ZARA HOME (11,95 €). **RAMEQUINS** noirs, ANGEL DES MONTAGNES (11 € pièce).

CARNET D'ADRESSES PAGE 121

Carpaccio en millefeuille

POUR MÉDITER

Prép. : 15 mn. Cuis. : 10 mn env. Pour 4 pers. :

■ 1 grosse pomme de terre ■ 200 g de carpaccio de bœuf ■ 2 figes fraîches ■ 50 g de tapenade noire ■ 4 figes sèches ■ 1 poignée de roquette ■ Huile de friture ■ Sel, poivre

■ Lavez la pomme de terre et détaillez-la, avec la peau, en fines lamelles, à l'aide d'une mandoline. Gardez les 9 plus grandes et plongez-les dans un bain de friture bouillant afin d'en faire des chips. Déposez sur du papier absorbant.

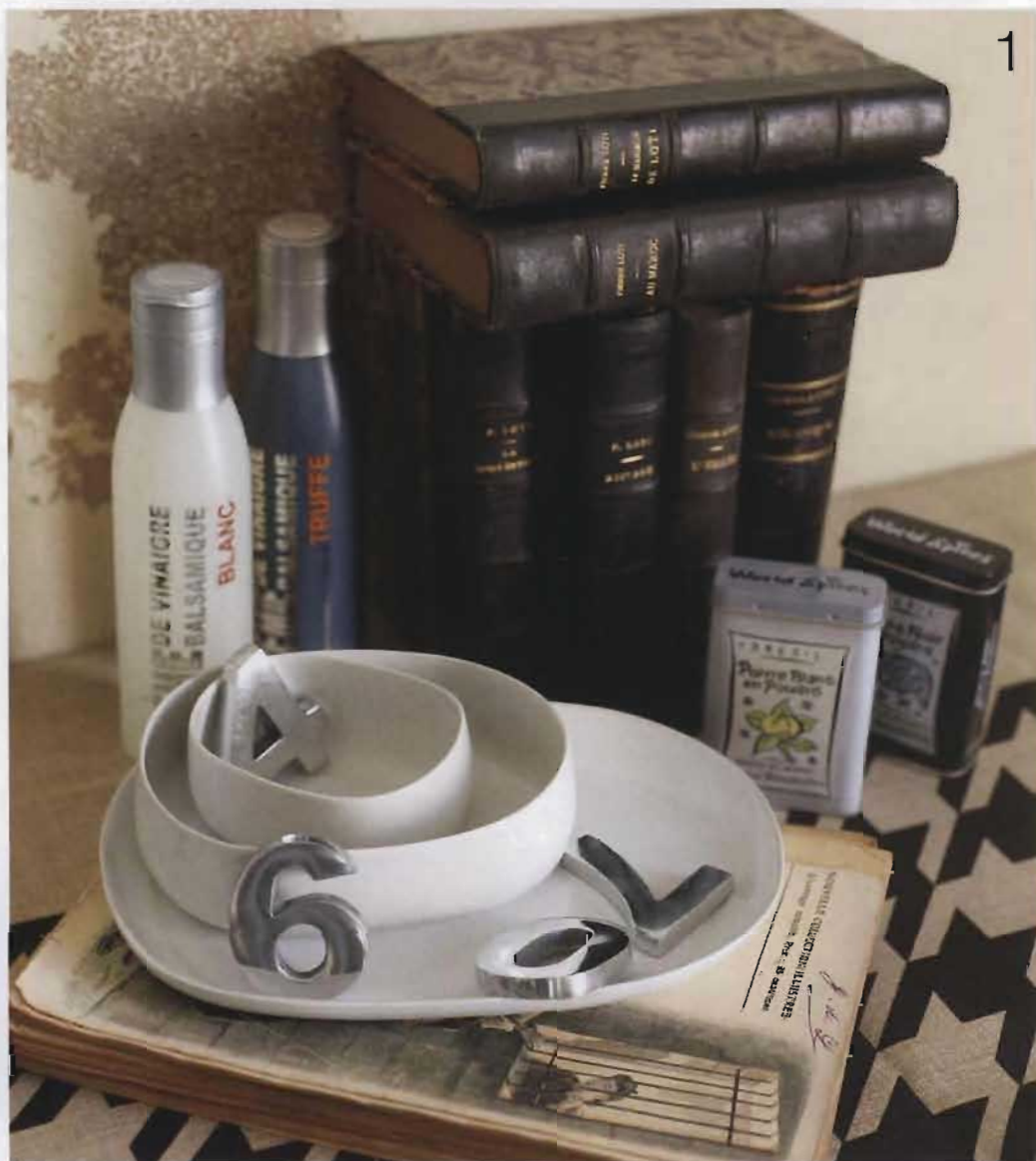
■ Versez les figes sèches coupées en quatre dans un petit bol mixeur, ajoutez la tapenade et mixez pour obtenir une purée. Coupez les figes fraîches en fines tranches.

■ Tartinez une chip de ce mélange, recouvrez de carpaccio, de lamelles de figes fraîches et de roquette. Renouvelez l'opération puis terminez par une chip sur le dessus. Faites de même pour les 3 autres millefeuilles.

■ Saupoudrez de fleur de sel et servez sans attendre pour que les chips ne ramollissent pas.

Notre conseil vin : un saint-nicolas-de-bourgueil.

ASSIETTE Mayo, ASA (assiette à dessert 7 €).



1/ VAISSELLE Mayo, ASA (assiette 7 €, coupelle creuse 9,80 €, bol 6,70 €). **CHIFFRES** en métal, ATHEZZA (5 € pièce). **CRÈME DE VINAIGRE** balsamique, GENEVIÈVE LETHU (8,50 € pièce). **BOÎTE** poivre, GENEVIÈVE LETHU (5,90 €). **2/ PLAT** noir, ANGEL DES MONTAGNES (65 € les 2). **ASSIETTES** dessert Portraits romantiques, DESHOULIÈRES (80,60 € les 4). **ASSIETTE** Clouet, MAT & JEWSKI (290 € les 6). **ASSIETTES** orthographe, PIED DE POULE (6 assiettes + 6 serviettes 240 €). **BOUGEOR,** POINT À LA LIGNE (35 €). **3/ CAHIERS,** CÔTÉ BASTIDE (40 €). **COUVERTS** Sophie, ATHEZZA (fourchette ou cuillère 7 €, couteau 8 €). **SERVETTES** de table, PIED DE POULE (6 assiettes + 6 serviettes 240 €).



Nourritures spirituelles

*Trêve de vanités, nourrissez donc votre réflexion
et celle de vos invités avec des mets ad hoc !*

Photos Pierre-Louis Viel. Recettes et stylisme Valéry Drouet.



Millefeuille de navet et saint-jacques caramélisées

SOMPTUEUX

Préparation : 30 mn. Cuisson : 30 mn. Pour 4 personnes :

- 8 petits navets ■ 8 noix de St-Jacques ■ 1 poireau ■ 2 oranges
- 1 pincée de filaments de safran ■ 1 c. à s. de sucre ■ 30 g de beurre ■ 2 c. à s. d'huile d'olive ■ Huile de friture ■ Sel, poivre
- Épluchez les navets, taillez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Faites-les dorer dans une grande poêle dans le beurre. Ajoutez le sucre, le jus des oranges, le safran, du sel, du poivre et 10 cl d'eau.
- Couvrez les navets avec une feuille de papier de cuisson, laissez-

les cuire 20 mn sur feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient glacés.

- Taillez le poireau en julienne très fine. Lavez-le et essuyez-le.
- Chauffez un bain d'huile, faites frire la julienne de poireau 2 mn, égouttez-la sur un papier absorbant.
- Taillez les noix de St-Jacques en tranches. Poêlez-les 20 secondes de chaque côté, dans l'huile d'olive. Salez, poivrez.
- Répartissez les tranches de navet et de saint-jacques dans des assiettes en les intercalant comme un millefeuille. Nappez avec le jus de cuisson des navets, parsemez de poireau frit et servez.

Notre conseil vin : un meursault blanc.

* Mini-tourte de caille confite aux champignons

ÉMINENT

Préparation : 30 mn. Cuisson : 40 mn Pour 4 personnes :

■ 4 cailles désossées ■ 2 échalotes ■ 150 g de champignons sauvages mélangés (frais ou surgelés) ■ 40 g de beurre ■ 10 cl de banyuls blanc ■ 2 c. à soupe de vinaigre de vin ■ 1 c. à soupe de sucre ■ 15 cl de jus de volaille ■ 1 branche de thym ■ 200 g de pâte feuilletée ■ 1 jaune d'œuf ■ Sel, poivre

■ Faites fondre 2 mn les échalotes hachées dans une casserole avec 20 g de beurre.

■ Ajoutez les morceaux de caille, laissez-les dorer, puis ajoutez

le sucre, le vinaigre, le banyuls, le thym et le jus de volaille. Laissez cuire 20 mn, à feu moyen, jusqu'à ce que les cailles soient confites.

■ Faites cuire les champignons dans une poêle, avec le reste du beurre. Salez, poivrez. Retirez les morceaux de caille, faites réduire le liquide de cuisson. Remettez les morceaux de caille avec les champignons dans la casserole et mélangez.

■ Chemisez 4 cercles ou 4 ramequins beurrés de pâte feuilletée, badigeonnez les bords de jaune d'œuf. Remplissez-les de garniture, puis déposez un cercle de pâte dessus. Soudez les bords, badigeonnez les tourtes de jaune d'œuf. Mettez les tourtes à cuire 15 à 20 mn au four préchauffé à 210°C. servez aussitôt.

Notre conseil vin : un volnay.





Géline de Touraine rôtie, purée douce de céleri

APPROFONDI

Préparation : 30 mn. Cuisson : 1 h 15. Pour 4 personnes :

■ 1 géline de Touraine de 1,2 kg env. ■ 200 g de marrons en boîte ■ 600 g de céleri-rave ■ 12 échalotes "cuisse de poulet" ■ 120 g de beurre ■ 1 c. à café de sel de céleri ■ 2 c. à s. d'huile ■ 10 cl de jus de volaille ■ Sel, poivre

■ Préchauffez le four à 210°C.

■ Assaisonnez la géline, posez-la dans un plat creux allant au four. Nappez-la d'huile, badigeonnez-la avec 25 g de beurre mou. Enfourez la géline pendant 1 h 15 à 1 h 30, en la tournant toutes les 15 mn et en l'arrosant.

■ Pendant ce temps, épluchez le céleri, coupez-le en morceaux. Faites-le cuire 30 mn dans de l'eau bouillante avec le sel de céleri. ■ Égouttez le céleri 15 mn pour retirer le maximum d'eau.

■ Mettez-le dans le bol d'un robot avec le reste du beurre, du sel et du poivre. Mixez jusqu'à l'obtention d'une purée onctueuse.

■ 20 mn avant la fin de cuisson de la géline, ajoutez les marrons, les échalotes et le jus de volaille dans le plat.

■ Sortez la géline, couvrez-la d'un papier aluminium, laissez reposer 15 mn avant de la découper et de la servir avec la purée de céleri.

Notre conseil vin : un saint-nicolas-de-bourgueil.

Cigares croustillants chocolat praliné, coulis d'orange

RÉFLÉCHI

Préparation : 45 mn + 1 h de réfrigération. Cuisson : 10 mn. Pour 20 pièces environ :

Pour la ganache ■ 200 g de chocolat noir ■ 15 cl de crème liquide ■ 50 g de beurre
■ 50 g de pralin en poudre

Pour le coulis ■ Le jus de 2 oranges ■ 3 c. à soupe de sucre ■ 1 c. à c. de Maïzena

Pour la pâte à cigare ■ 100 g de farine ■ 90 g de sucre ■ 20 g de cacao
■ 90 g de beurre en pommade ■ 2 blancs d'œufs ■ 40 g de pralin en poudre

Ustensile ■ 1 poche à douille

■ Préchauffez le four à 180°C.

■ La ganache. Faites bouillir la crème dans une casserole. Hors du feu, ajoutez le chocolat, laissez-le fondre, mélangez, puis ajoutez le beurre mou et le pralin. Laissez prendre la ganache au réfrigérateur, en la remuant régulièrement.

■ Le coulis. Faites bouillir le jus des oranges dans une casserole avec le sucre. Ajoutez la Maïzena délayée avec un peu d'eau, laissez cuire 1 mn, puis laissez refroidir le coulis. Préparez la pâte.

■ Les cigares. Mélangez le beurre avec le sucre. Ajoutez la farine, le cacao et les blancs. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

■ Étalez des ronds de pâte sur une plaque de four antiadhésive, parsemez de pralin en poudre. Enfournez-les 4 à 5 mn.

■ Une fois sortis du four, roulez les biscuits aussitôt en forme de cigare. Laissez refroidir et garnissez-les de ganache avec la poche à douille.

■ Conservez les cigares au frais mais pas au réfrigérateur, dégustez avec le coulis d'orange.





exhausteur de goût.

CHAMPAGNE GOSSET
GRAND ROSÉ

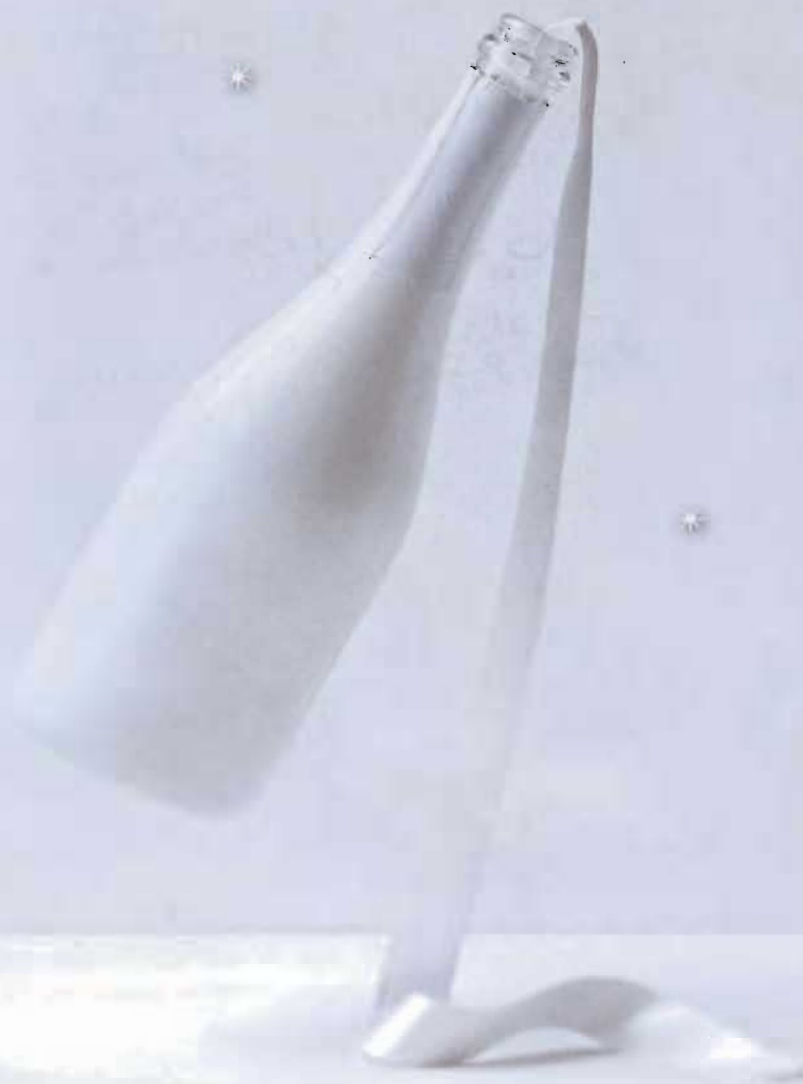
La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aÿ 1584

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Bulles à réflexion

Entre sensation et imagination, le champagne offre le génie de ses bulles pour passer de belles fêtes.

Texte Claudine Abitbol. Photos David Japy. Styliste Élodie Rambaud.



Les cuvées d'exception

LES MAISONS DE CHAMPAGNE EXPRIMENT TOUT
LEUR SAVOIR-FAIRE À TRAVERS CES CUVÉES QUI
RÉSERVENT TOUJOURS DE TRÈS BELLES ÉMOTIONS.



Billecart-Salmon, Le Clos Saint-Hilaire 1998

Issue d'un "clos" (un mur ceint la parcelle), cette cuvée rare est numérotée. Vinifié en fût, ce blanc de noirs signe un petit terroir stylé. Bel or raffiné et générosité subtile en bouche (confiture de mûres et de coings épicée).

À 12-13°C avec des ris de veau, une belle volaille, du homard.
300 €. www.champagne-billecart.fr

Laurent-Perrier, Grand Siècle

Plusieurs grands millésimes, issus des meilleures parcelles des grands crus avec un temps de vieillissement de six ans en cave. Un magnifique champagne doré aux notes puissantes (viennoiserie, amande grillée, miel) avec une impression de velouté.

À 10°C avec un rôti de veau aux morilles. 170 €. www.laurent-perrier.fr

Taittinger, Comtes de Champagne, Blanc de Blancs 1999

Composé de chardonnay grand cru, dont 5% vieillis en fûts neufs (côté toasté). Une belle robe d'or clair aux fines bulles offre des notes de fraîcheur et de maturité (brioché, vanillé). Un beau style suave et fruité (pamplemousse, pêche).

Longue finale rafraîchissante.
À 11°C avec des crustacés nobles.
180 €. www.taittinger.com

Perrier-Jouët, Cuvée Belle Époque, Rosé 2002

Une cuvée qui sait allier l'élégance, le charme et la puissance du fruit rouge (fraise des bois, framboise). Un bouquet délicatement fruité et une évolution très florale (la rose, la pivoine). Une bouche harmonieuse, fraîche et aérienne. À 10°C avec un rouget grillé ou une soupe de fruits rouges. 290 €. www.perrier-jouet.com

Les rosés

**DES CHAMPAGNES QUI PLAISENT TOUT AUTANT
PAR LEUR COULEUR QUE PAR LEURS ARÔMES
TOUJOURS TRÈS FRUITÉS.**

Dom Ruinart, Rosé 1996

Ce beau rosé cuivré virera vers l'ambéré au fil des ans. Un nez intense et délicat (framboise, coing, réglisse) avec des notes incroyables qui se dévoilent (écorce d'orange, malt grillé, griotte). Une bouche droite et équilibrée après dix ans passés en cave. À 12-13°C avec foie de veau, vieille mimolette. 220 €. www.ruinart.com.

Charles Heidsieck, Rosé Réserve

Un vin délicieux qui reste accessible parmi les fleurons de la Champagne. Un rose anglais avec des nuances de cerisier en fleurs au charme fou. Ses notes fruitées s'échappent comme un parfum sensuel (fraise des bois, épices). Attaque fraîche et douce. Longue finale. À 10-11°C avec un fraiser. 44 €. www.charlesheidsieck.com.

Gosset, Celebris Rosé 2003, Extra Brut

Sa belle robe "œil-de-perdrix" égaye la table. Ce nez parfumé et délicat de petits fruits rouges (fraise des bois, framboise, mûre) et floral (rose, iris) révèle beaucoup de subtilité au fur et à mesure. Un style structuré et élégant. Finale riche (vineuse). À 12°C avec un saumon fumé d'Écosse. 115 €. www.champagne-gosset.com.



Famille Intello

Les bruts

LEUR SPÉCIFICITÉ : L'ÉQUILIBRE PARFAIT DE LEUR DOSAGE ENTRE SUCRE ET ACIDITÉ.

Pommery, Pop Art Collection

L'artiste Frederica Matta a imaginé un univers onirique aux couleurs chatoyantes. Un champagne légèrement sucré (extra-dry) et fruité (agrumes) avec une souplesse et une rondeur qui le rend très facile à consommer entre amis avec musique et amuse-bouches. Un style aromatique floral et crémeux. À 7-8°C à toute heure. 45 € (pack de 5 x 200 ml). www.pommery.com.

Canard-Duchêne, Cuvée Léonie

Cette maison vient de fêter ses 140 ans, un bel âge et une belle régularité dans toutes ses cuvées. Tonique et généreuse, celle-ci rend hommage à ses fondateurs. Bel or pâle, fruits exotiques, beurre et épices au nez. Du volume en bouche et une finale réconfortante. À 9°C à l'apéritif. 22 €. www.canard-duchene.fr.

Alfred Gratien, Brut Classique

Une belle maison qui a gagné ses lettres de noblesse en maintenant un style artisan. Un brut (issu de 2006) où dominent le caractère fruité du pinot meunier et la gourmandise du chardonnay. Des arômes intenses d'agrumes, de mangue, de pêche et d'abricot, le tout, velouté. À 8°C à l'apéritif. 55 €. www.alfredgratien.com.

Vranken Demoiselle, Cuvée La Parisienne Brut

Un classique de la maison de Reims. Une belle couleur jaune d'or pâle avec des reflets brillants, qui exhale les fleurs blanches (acacia, aubépine) et les fruits frais acidulés (pamplemousse, pomme golden, brugnion). Une bouche savoureuse avec des notes de brioche beurrée. À 8-9°C avec des coquilles Saint-Jacques. 52 €. www.pommery.com.



Les ultra-bruts

**CES CHAMPAGNES SANS SUCRE AJOUTÉ
SÉDUISENT DE PLUS EN PLUS LES AMATEURS
À LA RECHERCHE DE VINS SANS ARTIFICE.**

Paul Goerg, Brut Absolu

Un jaune d'or pâle aux reflets d'émeraude. Ce chardonnay aux fines bulles a longuement vieilli quatre ans, ce qui lui offre une maturité tout en souplesse avec une subtile minéralité. Belle matière tactile aux notes fruitée-florale. À 9°C avec des entrées de fruits de mer, des poissons crus ou en apéritif. 27 €. www.champagne-goerg.com.

Veuve A. Devaux, Ultra D

Un assemblage de pinot noir (majoritaire) et de chardonnay dont une partie vieillie en foudre. Au nez, des arômes de fruits secs épicés. Une bouche rafraîchissante et tendrement fruitée. Une belle longueur sur son caractère net. Belle élégance. À 8°C avec des sushis. 32 €. www.champagne-devaux.fr.

Boizel, Brut Ultime

Élaboré les belles années, cet assemblage (pinots et chardonnay) vieillit en cave plus longtemps qu'un simple brut. Son or paille relevé de fines bulles offre un nez fin et frais de pêche de vigne et de fleurs blanches. Bel équilibre en bouche et finale d'agrumes. À 8-9°C avec des poissons crus, des huîtres. 29,50 €. www.boizel.com.

Lallier, Zéro dosage, Grand Cru

La dominante de pinot noir confère à cette cuvée la puissance, en plus de la finesse gagnée grâce au vieillissement poussé en cave. Joli profil pâtissier (agrumes et beurre) avec la pureté du zéro sucre. Bouche enveloppante et finale iodée. À 9°C avec des fruits de mer. 45 €. www.champagne-lallier.com.



Famille Intello

Les nouveautés

TOUT N'A PAS ENCORE ÉTÉ DIT EN CHAMPAGNE,
ET LES CHEFS DE CAVE N'HÉSITENT PAS
À PROPOSER DE NOUVELLES CUVÉES.



Mailly, Grand Cru L'Intemporelle Rosé 2004

Depuis cet été, leur cuvée haut de gamme se déguste en version rosée. Un saumoné éclatant avec un nez de panier de fruits rouges (framboise, fraise des bois), amande et une bouche harmonieuse, gracieuse et pure (fruits blancs, agrumes). À 10-11°C avec des langoustines, un filet de rouget.

60 €. www.champagne-mailly.com.

Jacquart, Grand Millésime 2000 (Enothèque)

Lancée au printemps 2009, cette bouteille est extraite d'un cellier où sont préservées les meilleures cuvées de cette maison de Reims. Une personnalité élégante au goût fruité (framboise et mirabelle) et floral (miel, acacia). Une finale mûre. À 8-9°C avec foie gras toasté, langoustine grillée.

46 €. www.jacquart-champagne.fr.



Besserat de Bellefon, Cuvée des Moines

Un assemblage des trois cépages pour le fruité, la souplesse et la finesse. Belle robe jaune paille. Un nez vif, d'agrumes et de notes empyreumatiques et iodées. Une bouche ciselée, fruitée (poire, coing). À 9-10 °C avec des saint-jacques poêlées au citron vert ou avec un cigare du Honduras. 38 €.

www.besseratdebellefon.com.



Nicolas Feuillatte, Cuvée 225 Rosé

Élevée en fût de chêne comme son nom l'indique (la barrique bordelaise de 225 l), elle affiche sa pureté et son charisme. Belle réussite pour ce rosé millésimé (2004), fruité (framboise, fraise) et subtil qui tapisse les papilles et sait relancer l'envie. À 11-12°C à l'apéritif.

55 €. www.feuillellette.com.

Les millésimés

LES GRANDES ANNÉES, SYNONYMES DE VENDANGES
EXCEPTIONNELLES, DONNENT NAISSANCE À DES
CUVÉES TOUT AUSSI EXCEPTIONNELLES... APRÈS
QUELQUES ANNÉES DE VIEILLISSEMENT.

Dom Pérignon, Vintage 2000

Du nom du moine de Hautvillers à l'origine de la création du champagne
en 1668, cette cuvée a vieilli sept ans en cave avant d'offrir cette netteté,
cette fraîcheur et cette maturité profonde attendue. Finale inoubliable.
À 10°C avec un homard, un turbot. 130 €. www.domperignon.com.

De Saint-Gall, Premier Cru 2004

Un chardonnay pur à la belle robe jaune d'or pâle, et aux reflets verts.
Un nez épanoui qui offre des arômes d'agrumes et d'acacia sur un léger
toasté-grillé donnant du style à l'ensemble. Une attaque croquante et
franche. Grande vague de fraîcheur. À 9°C avec des écrevisses aux
truffes. 37 €. www.de-saint-gall.com.

Thiénot, La Vigne aux Gamins 2000

Issu d'un microterroir d'exception d'un demi-hectare (cuvée numérotée),
planté de vieilles vignes classées grand cru (chardonnay d'Avize).
Huit ans de maturation en cave pour s'offrir épanoui, pur et net.
Des notes minérales (silex) et fruitées (pêche, poire).
À 10°C avec un homard. 120 €. www.thienot.com.



Un goût d'ailleurs

Troquez donc le sapin pour du bois wengé et la bûche pour un dessert plus exotique !

Photos Jean-Blaise Hall. Recette et stylisme Laurence du Tilly.



TROPHÉE tête de cerf en osier marron, BRIN D'OSIER (180 €). **NAPPE** enduite Zig Zag, MAISON GEORGETTE (150 cm de large, lin 33 €/m, toile enduite 39 €/m). **BOUGIES** en forme de corne, POINT À LA LIGNE (14 €). **COUVERTS**, ZARA HOME (3,95 € pièce). **VERRES** gobelets, ALINEA (3,90 € pièce). **VERRES À PIED**, ZARA HOME (5,95 €). **ASSIETTES** marron, DÉM DÉPOT (assiette plate 12,20 €, dessert 7,90 €). **VASE** or, ZARA HOME (19,95 €). **BOUGIE** ronde, BOUGIES LA FRANCAISE (9,50 €). **DESSOUS DE CARAFE**, ZARA HOME (5,95 €).

CARNET D'ADRESSES PAGE 121

Îles flottantes citron-coco

À DÉGUSTER BIEN FRAIS

Préparation : 30 mn. Repos : 2 h. Cuisson : 20 mn.
Pour 4 personnes :

■ 4 œufs ■ 150 g de sucre en poudre ■ 70 cl de lait
■ 150 g de noix de coco râpée ■ Le zeste d'1/2 citron
vert ■ 4 étoiles de badiane

■ Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Battez les blancs en neige très fermes avec le zeste de citron et 50 g de sucre.

■ Chauffez le lait, dans une casserole, avec la badiane. Quand le lait est proche de l'ébullition, baissez le feu afin de pocher les blancs.

■ Au moment où le lait monte, jetez-y une grosse cuillère de blancs, le lait va redescendre. Au moment où il remonte, retournez la boule de blanc. Le lait redescend, puis remonte à nouveau. Sortez le blanc cuit et procédez de même pour les autres. Placez les blancs au froid.

■ Filtrez le lait et remettez à chauffer. Dans une terrine, fouettez les jaunes avec le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Versez peu à peu, tout en fouettant, le lait bouillant sur le mélange œuf-sucre. Reversez dans la casserole et faites épaissir la crème à feu doux, sans cesser de remuer. Dès qu'elle nappe la cuillère, versez dans un saladier.

■ Au moment de servir, roulez les blancs en neige délicatement dans la noix de coco râpée et déposez sur la crème anglaise bien froide.

Notre conseil vin : un rivesaltes blanc.

COUPELLE GENEVIÈVE LETHU (19,90 €).



1/ **TROPHÉE** tête de cerf en asier marron, BRIN D'OSIER (180 €). **BRANCHE** d'eucalyptus or, MAISONS DU MONDE (3,90 €). **POCHETTE** enduite Zig Zag, MAISON GEORGETTE (12 €). **CORNES** pailletées à suspendre COMING B (10,90 € les 3). **BOUGIE** parfumée Platinum, BAOBAB (400 h, 195 €). 2/ **CLOCHE** sur socle or, BOUGIES LA FRANÇAISE (103,50 €). **BOUGIES** Perroquet et boule, BOUGIES LA FRANÇAISE (20,50 € et 7 €). **CORNES** pailletées à suspendre COMING B (10,90 € les 3). **BOUGIES** flambeaux, POINT À LA LIGNE (1,40 €). 3/ **VAISSELLE**, D&M DÉPOT (assiette 12,20 €, bol 16,50 €, gobelet haut 5 €, gobelet bas 3,50 €). **ASSIETTE** or, SIA (15,60 € pièce). **PHOTOPHORE**, POINT À LA LIGNE (10 €).



Réveillon sans frontière

Nord, sud, est, ouest... et si vous parsemiez vos assiettes de deux brins d'exotisme et de trois pincées d'ailleurs ?

Photos Pierre-Louis Viel. Recettes et stylisme Valéry Drouet.

Langoustines en coque de vermicelle, vinaigrette passion

ÇA CROUSTILLE

Préparation : 30 mn + 2 h de marinade.
Cuisson : 4 à 6 mn. Pour 4 personnes :

■ 12 grosses langoustines ■ 100 g de vermicelle kadaïf ■ 3 pincées de gingembre en poudre ■ 3 pincées de piment en poudre ■ 10 cl d'huile d'olive ■ 2 fruits de la passion ■ 1/2 c. à café de sucre ■ 2 c. à s. de vinaigre de vin ■ Sel, poivre

■ Décortiquez délicatement les langoustines en prenant soin de laisser les queues attachées.
■ Mélangez le gingembre avec le piment, la moitié de l'huile d'olive et du sel. Mettez les langoustines dans un plat, versez la marinade et laissez mariner 2 h au réfrigérateur.
■ Ouvrez les fruits de la passion, videz-les avec une cuillère. Mélangez la pulpe des fruits dans un bol avec le vinaigre, le reste de l'huile d'olive, le sucre, du sel et du poivre.

■ Égouttez les langoustines. Entourez-les de kadaïf et déposez-les sur la plaque du four couverte de papier sulfurisé.

■ Mettez les langoustines à cuire 4 à 6 mn, au four préchauffé à 240°C.

■ Sortez les langoustines et servez aussitôt avec la vinaigrette.

Notre conseil vin : un chablis.

NOTA BENE. Le kadaïf est vendu dans les épiceries orientales.



Noisette d'espadon au bacon, sauce chien

ÇA SURPREND

Prép. : 30 mn. Cuisson : 10 mn. Pour 4 pers. :

■ 4 pavés d'espadon de 160 g env.
■ 8 tranches de bacon ■ 1 c. à café de
piment en poudre ■ 2 c. à soupe d'huile
d'olive ■ 2 citrons verts (facultatif)

Pour la sauce ■ 2 échalotes ■ 3 cives ou oignons
nouveaux ■ 2 branches de persil ■ 2 gousses d'ail
■ 1 piment vert ■ 10 cl d'huile ■ Le jus d'1 citron
vert ■ 1 c. à s. de vinaigre de vin rouge ■ Sel

■ Préparez la sauce 4 h à l'avance. Hachez les
échalotes, les cives, le piment, l'ail et le persil.
Mettez tous les ingrédients dans un bol avec le
jus de citron et du sel.

■ Faites bouillir le vinaigre dans une casserole
avec 5 cl d'eau. Hors du feu, ajoutez l'huile,
versez le liquide dans le bol, mélangez, laissez
refroidir et mariner la sauce.

■ Coupez les tranches d'espadon en deux.
Roulez une tranche de bacon autour de chaque
pavé, ficellez-les. Déposez-les dans un plat,
saupoudrez-les de piment en poudre, arrosez-les
d'huile d'olive. Mettez les noisettes d'espadon à
cuire 10 à 12 mn au four préchauffé à 210°C.
Servez aussitôt avec la sauce chien et
des demi-citrons verts grillés.

Notre conseil vin :
un rouleguy blanc.



Pavé de bison mariné aux myrtilles

SAUVAGE

Prép. : 30 mn + 2 h de marinade. Cuisson : 20 mn. Pour 4 personnes :

- 4 pavés de bison de 160 g environ ■ 20 cl de vin rouge ■ 5 cl de crème de cassis ■ 80 g de myrtilles ■ 15 cl de fond de veau
- 300 g de patate douce ■ 30 g de beurre ■ 2 c. à soupe d'huile neutre ■ 3 c. à soupe de sirop d'érable ■ Sel, poivre

■ Mélangez le vin rouge et la crème de cassis. Placez les pavés de bison dans un plat à rebords, versez les alcools dessus. Laissez les pavés mariner au moins 2 h au réfrigérateur, en les retournant.

■ Épluchez la patate douce, taillez-la en grosses frites. Faites-les cuire 10 mn dans l'eau bouillante salée.

Égouttez-les, rafraîchissez-les sous l'eau froide.

■ Égouttez les pavés de bison. Faites réduire la marinade aux 3/4 dans une casserole. Ajoutez le fond de veau, laissez réduire pour obtenir une sauce sirupeuse. Ajoutez les myrtilles dans la sauce, faites bouillir 1 mn, gardez la sauce au chaud.

■ Faites dorer les frites de patate douce, dans le beurre, dans une poêle. Ajoutez le sirop d'érable, laissez légèrement caraméliser.

■ Au moment de servir, faites cuire les pavés de bison 2 à 3 mn de chaque côté, dans une poêle, dans l'huile, sur feu vif.

■ Servez avec les frites et nappez de sauce aux myrtilles.

Notre conseil vin : un morgon.





Suprême de pintade à la mangue et boudins créoles

SOLEIL D'HIVER

Préparation : 30 mn. Cuisson : 30 mn. Pour 4 personnes :

■ 4 blancs de pintade ■ 1 petite mangue ■ 5 cl de vinaigre de vin ■ 20 cl de fond de volaille ■ 2 c. à s. de miel liquide ■ 8 échalotes ■ 12 petits boudins créoles ■ 20 g de beurre ■ 1 pincée de sucre ■ 3 c. à s. d'huile d'olive ■ Sel, poivre

■ Coupez 4 petites tranches de mangue avec la peau. Épluchez le reste, coupez-le en morceaux.

■ Faites saisir les blancs de pintade dans 2 c. à soupe d'huile, dans une cocotte. Ajoutez les échalotes entières épluchées, laissez colorer. Ajoutez le miel et les morceaux de mangue. Laissez légèrement caraméliser, puis versez le vinaigre. Portez à ébullition, ajoutez le fond de volaille.

■ Couvrez la cocotte, laissez cuire 20 à 25 mn à feu moyen.

■ Sortez les blancs de pintade et les échalotes. Mixez la sauce avec un mixeur à bras, remettez les échalotes et les blancs de pintade dans la cocotte. Faites cuire les petits boudins créoles 4 à 5 mn, dans une poêle, dans 1 c. à soupe d'huile, ajoutez-les dans la cocotte.

■ Quadrillez la chair des tranches de mangue, faites-les dorer dans une poêle avec le beurre et le sucre.

■ Servez les suprêmes bien chauds avec les boudins, les échalotes et les tranches de mangues caramélisées.

■ Accompagnez avec du riz parsemé d'amandes grillées.

Notre conseil vin : un côteaux-de-l'aubance.

Douceurs tout chocolat

On peut faire l'impasse sur la bûche, mais pas sur le chocolat qui se décline au gré de nos envies.

Photos Charlotte Lascève. Recettes et stylisme Bérangère Abraham.



Tarte fudge et chocolat

UN DÉLICE !

Préparation : 35 mn + 1 h de repos. Cuisson : 1 h. Pour 6 personnes :

Pour la pâte ■ 200 g de farine ■ 1 c. à soupe de sucre en poudre ■ 1 sachet de sucre vanillé ■ 130 g de beurre ■ 1 jaune d'œuf ■ 25 g de noix de macadamia

Pour le fudge ■ 200 g de sucre en poudre ■ 135 g de lait concentré non sucré ■ 70 g de crème fraîche ■ 35 g de beurre demi-sel ■ 1 gousse de vanille

Pour la ganache ■ 25 cl de crème liquide ■ 1 c. à soupe de sucre en poudre ■ 200 g de chocolat noir à pâtisser

■ La pâte à tarte. Mixez très finement les noix de macadamia. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre en poudre et le sucre vanillé, la poudre de noix de macadamia et le jaune d'œuf. Ajoutez le beurre ramolli en morceaux et travaillez la pâte du bout des doigts afin de former un mélange homogène (si la pâte n'est pas assez compacte

vous pouvez lui ajouter un petit peu d'eau). Formez une boule, enveloppez-la dans du film alimentaire et placez-la au frais pour 1 heure au moins.

■ Préchauffez le four à 180°C. Beurrez un moule à tarte et foncez-y la pâte. Précuisez le fond de tarte 25 mn avec du papier d'aluminium et des poids de cuisson posés dessus, puis retirez-les et laissez cuire encore 5 à 10 mn.

■ Le fudge. Coupez la gousse de vanille dans la longueur et récupérez les graines. Dans une casserole, mélangez le lait concentré, la crème fraîche, le sucre, le beurre et les graines de vanille. Laissez cuire à feu doux pendant 15 mn après le début de l'ébullition. Remuez fréquemment. Laissez refroidir 20 mn et étalez le fudge sur la pâte à tarte. Placez alors au frais pour 15 mn.

■ La ganache. Faites fondre le chocolat au bain-marie, avec le sucre et la crème liquide. Lissez bien le tout et réservez. Lorsque le fudge est froid, versez la ganache au chocolat sur la tarte et lissez à l'aide d'une spatule. Placez le tout au frais. Sortez la tarte environ 1 h avant de la déguster.

Notre conseil vin : un rivesaltes.

Mousse aux 3 chocolats

PAS DE JALOUX !

Préparation : 1 h. Repos : 3 h. Pour 4 personnes :

■ 90 g de chocolat noir ■ 80 g de chocolat au lait
■ 80 g de chocolat blanc ■ 25 cl de crème liquide
bien froide ■ 3 œufs entiers + 2 blancs ■ 10 g de
sucre en poudre

■ La mousse au chocolat noir. Faites fondre le
chocolat noir au bain-marie avec 5 cl de crème
liquide. Lissez le tout à l'aide d'une spatule.

■ Dans un saladier, fouettez un jaune d'œuf
avec le sucre en poudre et ajoutez le chocolat
fondu. Mélangez bien.

■ Montez ensuite 3 blancs d'œufs en neige
bien fermes et ajoutez-les délicatement
à la préparation au chocolat. Garnissez
des verres ou ramequins au premier tiers
et placez-les au frais pour 1 h.

■ La mousse au chocolat au lait. Faites fondre
le chocolat au lait au bain-marie, et ajoutez-y
les 2 jaunes d'œufs restants. Lissez bien
le tout et réservez. Montez les 2 blancs
d'œufs restants en neige bien fermes
à l'aide d'un batteur électrique et incorporez-
les à la préparation au chocolat.

■ Versez la mousse au chocolat au lait
au deuxième tiers des verrines, puis
replacez les verres au frais pour 1 h.

■ La mousse au chocolat blanc. Faites
fondre le chocolat blanc au bain-marie
avec 1 c. à soupe de crème liquide
et lissez bien le tout.

■ À l'aide d'un batteur électrique,
fouettez la crème restante bien ferme
et incorporez-la délicatement au
chocolat blanc fondu.

■ Ajoutez la mousse au chocolat blanc
dans les verrines et replacez
le tout au frais pour 1 h minimum.

■ Dégustez les mousses bien
fraîches.

Notre conseil vin : un mauzac
nature.

CONSEIL. Si vous voulez que
la prise soit plus rapide, vous
pouvez placer les verres au
congélateur entre chaque étape.



Gratins chocolat-orange

À DÉGUSTER CHAUD

Préparation : 25 mn + 30 mn de repos.

Cuisson : 5 à 7 mn. Pour 4 personnes :

- Le jus de 2 oranges ■ 3 jaunes d'œufs
- 150 g de sucre en poudre ■ 25 cl de crème liquide ■ 4 c. à soupe bombées de cacao en poudre ■ 3 oranges

- Faites tiédire doucement le jus des oranges. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et versez-y le jus d'orange tiède.
- Reversez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux comme une crème anglaise, la crème ne doit pas bouillir et doit être suffisamment épaisse pour napper le dos d'une cuillère.

■ Lorsque la crème est cuite, versez-la dans un saladier, ajoutez le cacao en pluie, mélangez bien et laissez refroidir 30 mn env.

■ Fouettez la crème liquide en chantilly bien ferme et incorporez-la délicatement dans la préparation précédente.

■ Pelez les oranges à vif et détaillez-les en quartiers. Préchauffez le gril du four.

■ Versez la préparation au chocolat dans des plats à gratin. Disposez les quartiers d'orange en rosace. Enfournez les gratins 5 à 7 mn sous le gril sans cesser de les surveiller.

■ Dégustez chaud.

Notre conseil vin :
un côtes-du-roussillon rouge.



Petits pots de crème au chocolat meringuée

PORTIONS INDIVIDUELLES

Préparation : 25 mn. Cuisson : 25 mn + 10 mn. Repos : 1 h.

Pour 6 à 8 personnes :

Pour la meringue ■ 3 blancs d'œufs ■ 150 g de sucre glace

Pour les crèmes ■ 75 g de sucre en poudre ■ 5 œufs ■ 135 g de chocolat noir ■ 40 cl de lait demi écrémé ■ 20 cl de crème liquide ■ 1 fève tonka

■ Préchauffez le four à 180°C.

■ Les crèmes. Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre. Coupez le chocolat en morceaux et réservez-le dans un autre saladier. Faites chauffer le lait et la crème ensemble et versez-les sur le chocolat en morceaux. Râpez la fève tonka sur le chocolat fondu et lissez bien le tout afin que le chocolat soit parfaitement fondu. Ajoutez-y le mélange aux œufs. Versez cette préparation dans des ramequins et faites-les cuire 25 mn au bain-marie.

■ À la sortie du four, laissez les crèmes refroidir et placez-les au frais pour 1 heure.

■ Préchauffez le four à 200°C. Préparez la meringue : à l'aide d'un batteur électrique, fouettez les blancs d'œufs en neige. Lorsqu'ils sont bien fermes, incorporez petit à petit le sucre glace sans cesser de fouetter afin d'obtenir une meringue lisse et brillante.

■ Garnissez si possible une poche à douille cannelée avec la préparation à meringue et déposez une spirale sur chaque pot de crème refroidie. Enfournez pour une dizaine de minutes jusqu'à ce que les meringues soient dorées.

■ Laissez refroidir et dégustez sans attendre.

Notre conseil vin : un porto.



La signature du maître

Une touche de couleur, un geste précis et assuré dans l'assiette... le spectateur apprécie !

Photos Jean-Blaise Hall. Recette et stylisme Laurence du Tilly.



NAPPE en lin, SOCIETY (170 X 170 cm, 175 €). **PLATEAUX TV** en porcelaine, ATHEZZA (34 €). **ASSIETTES**, DESIGN DE COLLECTION (39 €). **COUVERTS** Pandora, DESIGN DE COLLECTION (18 € le set de 3 pièces). **BOUGIES** boule paillette, BOUGIES LA FRANCAISE (7,50 € les 5). **OISEAU**, ALINEA (1,90 €). **TUBE DE CONFITURE**, PUBLICIS DRUGSTORE (6 €). **VERRES**, LEONARDO (flûtes ou verres bas 16,95 € les 2). **BOUGEOIR** bas, EURODIF (9,99 €) et haut, BOUGIES LA FRANCAISE (45,50 €). **GUIRLANDE** étoiles argent, MAISONS DU MONDE (6,90 €).

Tempura de langoustines aux herbes

STYLISÉ

Préparation : 10 mn. Cuisson : 10 mn.
Pour 4 personnes :

- 20 queues de langoustine (fraîches ou surgelées) ■ 5 branches de persil
- 1 jaune d'œuf ■ 25 cl d'eau glacée
- 125 g de farine ■ 2 c. à soupe de persillade déshydratée ■ 1 bain de friture

- Ôtez les têtes et la carapace des langoustines.
- Fouettez le jaune d'œuf avec l'eau glacée.
- Ajoutez la farine tamisée et la persillade. Fouettez rapidement à la fourchette, pas trop longtemps car la pâte doit rester légèrement grumeleuse.
- Mettez votre huile de friture à chauffer.
- Trempez les queues de langoustine, une à une et rapidement, dans la pâte, puis plongez-les dans l'huile bouillante.
- Laissez cuire 1 à 2 mn et déposez-les sur un papier absorbant avant de les servir.
- Faites de même avec les branches de persil.
- Servez avec une purée de petits pois rehaussée d'un peu de wasabi.

Notre conseil vin :
un crozes-hermitage blanc.



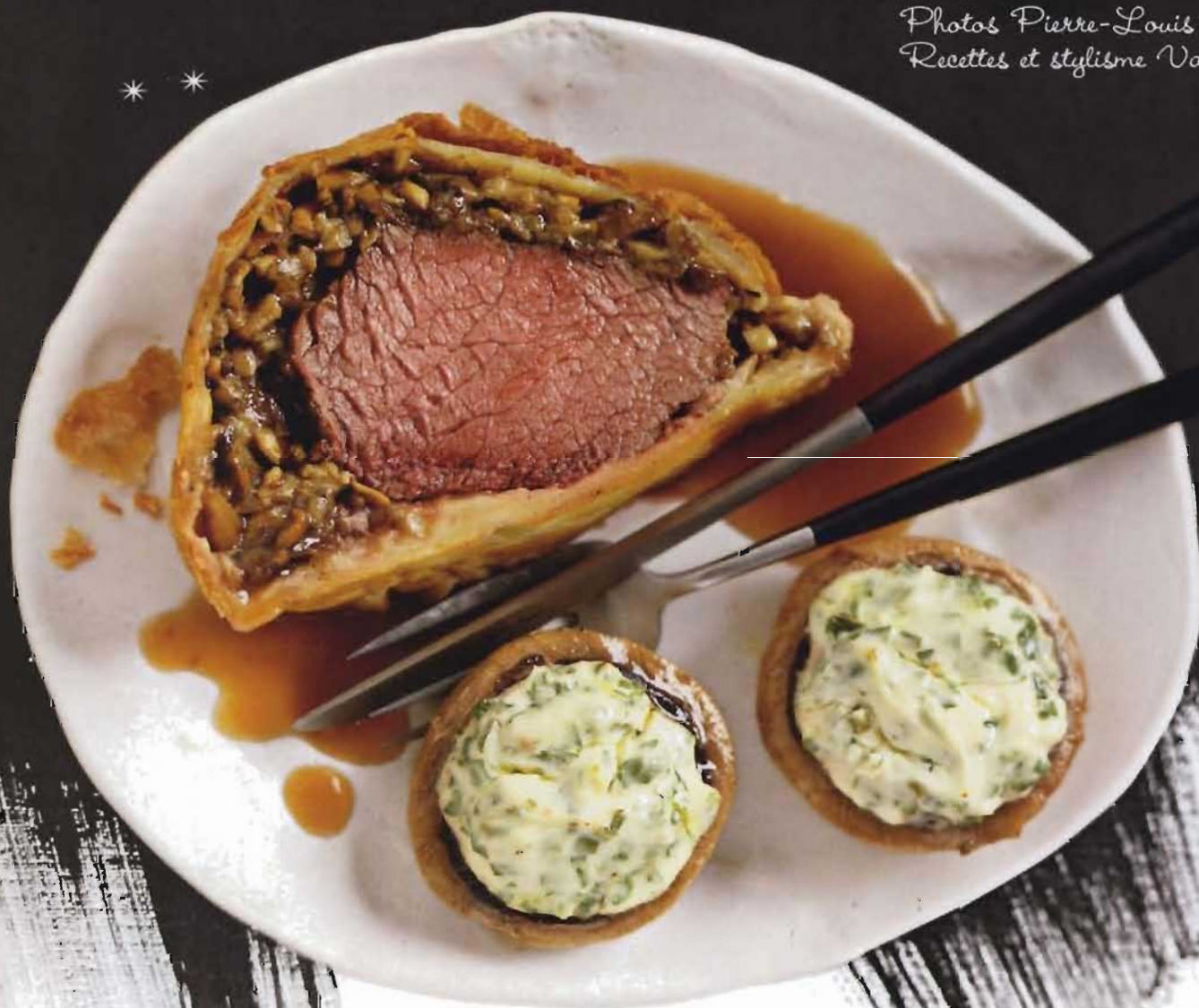
1/ ASSIETTES Silver Dots, BHV (plates 7,50 €, dessert 7 €). TUBE de confiture, PUBLICIS DRUGSTORE (6 €). GUIRLANDE étoiles argent, MAISONS DU MONDE (6,90 €). COFFRET DE 3 CONFITURES de Noël, FAUCHON (14 €). 2/ BOUGIES pinceaux, POINT A LA LIGNE (13 €). CHOCOLATS, ALINEA (11,90 €). POTS DE PEINTURE échantillons, LITTLE GREEN (7 €). OURSON Haribo argent, LEONARDO (12,95 €). 3/ SERVICE à café Dots, DESIGN DE COLLECTION (5 pièces, 650 €). COFFRET DÉGUSTATION de thés, THÉODOR (32,50 €). PLUMIER métal chocolats, FAUCHON (10 €). BOUGEOIR, EURODIF (9,99 €). NAPPE Square, ROUGE DU RHIN (177 €).



Inspiration gourmande

Vous qui avez l'âme d'un artiste, donnez à votre table de fêtes une créativité haute en couleurs !

*Photos Pierre-Louis Viel.
Recettes et stylisme Valéry Drouet.*



Filet de bœuf feuilleté aux trompettes, champignons farcis au fromage frais

CAPTIVANT

Préparation : 30 mn. Cuisson : 35 mn. Pour 4 personnes :

■ 600 g de filet de bœuf ■ 150 g de pâte feuilletée ■ 200 g de trompettes de la mort ■ 1 œuf ■ 50 g de beurre ■ 8 gros champignons de Paris ■ 100 g de Carré Frais ■ Ciboulette ■ 2 c. à s. d'huile d'olive ■ 20 cl de jus de veau

■ Nettoyez les trompettes. Poêlez-les 3 mn sur feu vif, dans 30 g de beurre. Égouttez-les, puis hachez-les. Faites saisir la viande avec l'huile, dans une poêle.

■ Étalez la pâte, badigeonnez-la de jaune d'œuf. Étalez les trompettes dessus. Déposez la viande refroidie, refermez la pâte, soudez les bords et dorez au jaune d'œuf.

■ Mélangez le fromage avec la ciboulette hachée, du sel et du poivre. Nettoyez les champignons de Paris, farcissez-les de fromage.

■ Enfournez la viande 15 à 20 mn et les champignons 10 mn, à 170°C.

■ Faites légèrement réduire le jus de veau dans une casserole, ajoutez le reste du beurre en fouettant. Sortez le filet de bœuf, tranchez-le.

■ Servez aussitôt avec les champignons farcis et le jus de veau.

Notre conseil vin : un chinon, Domaine de l'R.

Palette d'huîtres au chutney de mangue

IMPERTINENT

Préparation : 15 mn. Cuisson : 30 mn.
Pour 4 personnes :

■ 150 g de mangue ■ 1/2 oignon rouge
■ 1 petit piment ■ 5 cl de vinaigre ■ 1 c. à
s. de sucre cassonade ■ 24 huîtres n°3

■ Épluchez la mangue et l'oignon. Coupez-les en petits cubes. Épépinez et hachez le piment. Mettez le tout dans une casserole avec le sucre, le vinaigre et 5 cl d'eau. Laissez cuire au moins 30 mn, sur feu moyen, en remuant de temps en temps, pour obtenir un chutney.

■ Ouvrez les huîtres, retirez-les délicatement de leur coquille, coupez-les en deux. Répartissez le chutney chaud dans des coupelles ou dans les coquilles vides nettoyées. Déposez les huîtres crues égouttées dessus et dégustez aussitôt.

Notre conseil vin : un entre-deux-mères, Château Sainte-Marie.

NOTA BENE. Pour accompagner les huîtres, faites dorer au four des feuilles de brick beurrées au pinceau et enroulées sur elles-mêmes.



Cheesecake au saumon fumé

EXPRESSIONISME

Préparation : 15 mn. Cuisson : 30 mn. Pour 4 personnes :

■ 120 g de crackers ■ 80 g de beurre ■ 120 g de ricotta ■ 140 g de fromage à l'ail et aux herbes ■ 2 œufs ■ 40 g de cerneaux de noix ■ 4 tranches de saumon fumé ■ Cerfeuil, ciboulette

- Faites fondre le beurre dans une casserole. Écrasez les crackers dans un bol, mélangez-les avec le beurre fondu.
- Étalez le mélange dans le fond d'un cercle en inox ou d'un moule à manqué avec un fond amovible de préférence.

■ Mélangez le fromage et la ricotta dans un récipient avec les œufs battus, les noix concassées et du poivre. Ajoutez 2 tranches de saumon coupées en morceaux. Répartissez la préparation sur les crackers. Mettez le cheesecake à cuire 40 mn au four préchauffé à 170°C.

■ Sortez le cheesecake, laissez-le refroidir, puis placez-le au frais au moins 4 h.

■ Au moment de servir, démoulez le cheesecake, décorez la surface avec le reste de saumon fumé, accompagnez avec une salade d'herbes.

Notre conseil vin : un sauvignon blanc d'Afrique du Sud.





Damier de sablés moelleux au gorgonzola et poivron

ENTRÉE COLORÉE

Préparation : 20 mn. Repos : 2 h. Cuisson : 20 mn.
Pour 25 bouchées environ :

■ 300 g de farine ■ 220 g de beurre demi-sel ■ 2 jaunes d'œufs
■ 200 g de gorgonzola ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ 2 pincées
de sel ■ 1 poivron jaune ■ 1 poivron vert ■ 1 poivron rouge

- Mélangez le beurre mou dans un récipient avec la farine, le sel, les jaunes d'œufs, l'huile d'olive et le gorgonzola.
- Étalez cette pâte sur 2 cm d'épaisseur dans un moule carré ou un carré en Inox de pâtissier (sans fond) posé sur une plaque anti-adhésive. Laissez reposer la pâte 2 h au réfrigérateur dans le moule.
- Épépinez les poivrons, retirez la peau avec un couteau tranchant, taillez-les en petits carrés. Mettez le sablé à cuire 20 mn au four préchauffé à 180°C.
- Sortez le sablé, démoulez-le délicatement, puis taillez des carrés avec un couteau à dents. Laissez refroidir, déposez un carré de poivron sur chaque carré de sablé.

Notre conseil vin : un crozes-hermitage blanc, Domaine Chapoutier.

Mon gros gâteau !

Envie d'épater son monde ? Trish Deseine a publié ce qu'il vous faut pour finir le repas en beauté !



Coconut
cake

À POIL OU À PLUME ?

Prép. : 10 mn + 5 mn de repos.
Cuisson : 30 à 35 mn. Pour 8 à 10 pers. :

Pour le gâteau ■ 75 g de noix de coco râpée ■ 175 g de farine ■ 2 c. à café de levure chimique ■ 4 œufs ■ 175 g de beurre très mou ■ 175 g de sucre ■ Le zeste râpé d'1 citron (facultatif) ■ 1 c. à café d'extrait de vanille

Pour le glaçage ■ 50 g de lamelles de noix de coco ■ 225 g de mascarpone ■ 300 g de sucre glace

■ Préchauffez le four à 180°C. Préparez le gâteau. Mettez la farine tamisée et la levure dans le bol du robot. Ajoutez

tous les autres ingrédients, sauf la noix de coco râpée, et battez pendant 1 mn afin d'obtenir un mélange homogène. Ajoutez enfin la noix de coco et versez la pâte dans deux moules. Enfournez et cuisez pendant 30 à 35 mn. Sortez du four et laissez-les refroidir 5 mn, posés sur une grille, avant de démouler.

■ Dans le robot, battez le mascarpone avec le sucre glace et laissez le glaçage se refroidir et durcir un peu au réfrigérateur.

■ Lorsque les gâteaux sont complètement froids, coupez-les en deux dans leur largeur. (Si vous ne vous sentez pas à la hauteur d'un tel exploit, ne vous inquiétez pas. Faites un gâteau avec seulement deux couches.)

■ Étalez la crème au mascarpone sur le premier disque puis posez un deuxième dessus. Continuez si vous avez quatre disques, puis glissez le gâteau avec la crème à l'aide d'une spatule.

■ Appliquez enfin les lamelles de noix de coco dans la crème et laissez le gâteau au frais avant de servir.

Chocolat chestnut cognac torte

ÉLÉGANTISSIME

Prép. : 25 mn. Cuisson : 25 mn. Pour 8 à 10 pers. :

Pour les 2 gâteaux légers ■ 225 g de beurre très mou ou de margarine ■ 225 g de sucre ■ 4 œufs ■ 225 g de farine ■ 4 c. à soupe de cacao en poudre ■ 4 c. à soupe d'eau chaude ■ 2 c. à café de levure chimique

Pour la crème ■ 200 g de crème de marron ■ 100 g de beurre ■ 200 g de chocolat noir ■ 2-3 c. à soupe de cognac

Ustensiles ■ 1 robot ou 1 batteur électrique ■ 1 spatule

■ Préchauffez le four à 180°C.
■ Préparez les 2 gâteaux légers. Mettez tous les ingrédients dans un saladier et fouettez au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Versez dans les moules et faites cuire 25 mn.

Le dessus du gâteau doit être moelleux sous le doigt. Sortez du four, laissez refroidir quelques minutes, puis démoulez sur une grille.

■ Préparez la crème. Dans le bol du robot, battez le beurre et la crème de marron.

■ Faites fondre le chocolat et mélangez-le au cognac et à la crème de marron au beurre. Remuez bien et laissez durcir assez de temps pour glacer le gâteau.

■ Coupez les gâteaux refroidis en deux dans leur largeur et étalez avec une spatule la crème de marron sur le premier disque.

■ Posez le deuxième et continuez à monter le gâteau.

■ Couvrez enfin le dessus et les côtés du gâteau, en lissant bien à l'aide de la spatule et d'un couteau, si c'est plus facile.

■ Décorez ensuite éventuellement de pastilles de chocolat et de billes argentées ou de copeaux de chocolat noir.

■ Laissez reposer 1 ou 2 h au frais avant de servir pour que le glaçage prenne.



Vacherin freestyle

EXERCICE DE STYLE

Préparation : 10 mn.
Pour 8 ou 10 personnes :

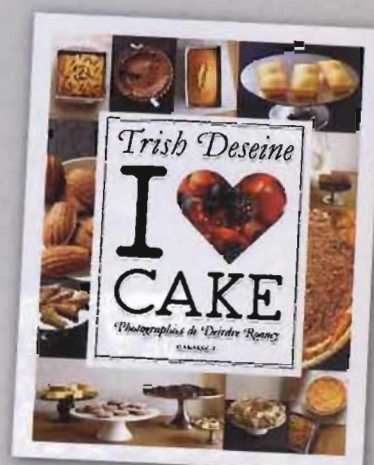
■ 3 ou 4 disques de meringue de 20 ou 22 cm de diamètre (à commander chez le pâtissier) ■ 3 ou 4 sorbets de couleurs différents

■ Sortez les sorbets quelques minutes avant de servir le dessert. Attention, certains parfums ou marques fondent plus vite que d'autres : testez-les avant.

■ Posez le premier disque et étalez le sorbet. Mettez le deuxième disque sur le sorbet et recommencez jusqu'à la hauteur que vous voulez.

■ Bonne chance ensuite pour le servir ! Il vous faudra un couteau pour couper la meringue et trois ou quatre cuillères différentes pour les parfums des sorbets.





Les recettes sont extraites du livre
I love cake, de Trish Deseine.
Photos Deirdre Rooney, publié
aux éditions Marabout.
320 pages. 19,90 €.



Pink and green cake

CARRÉ OU RECTANGLE ?

Prép. : 30 mn. Cuisson : 40 à 45 mn.
Pour 8 personnes :

■ 4 œufs ■ 100 g de sucre ■ 75 g de
farine ■ 1 c. à café rase de levure
chimique ■ Colorant alimentaire rouge

Pour le glaçage ■ 750 g de sucre
glace ■ 150 g de beurre très mou
ou 1 ou 2 c. à soupe de mascarpone
■ Colorant alimentaire vert

Ustensiles ■ 1 robot ou 1 batteur
électrique ■ 1 moule carré de 22 cm
de côté, beurré et fariné ■ 1 grille

■ Préchauffez votre four à 180°C.

■ Dans le bol du mixeur, cassez les œufs et mettez le sucre avant de battre pendant 2 ou 3 mn, jusqu'à ce que le mélange soit vraiment pâle et crémeux et que le batteur laisse une trace lorsque vous l'enlevez du bol. Versez quelques gouttes de colorant rouge pour obtenir une couleur rose soutenue. Battez 1 mn pour que le colorant soit bien incorporé. Ajoutez ensuite, très délicatement, la farine et la levure (tamisées), en soulevant la pâte.

■ Versez dans le moule et cuisez pendant 40 à 45 mn, jusqu'à ce que le gâteau soit bien ferme au milieu et qu'une pique en ressorte propre.

■ Sortez du four et démoulez sur une grille. Laissez refroidir.

■ Coupez le gâteau en deux dans sa largeur, puis divisez de nouveau en deux afin d'obtenir quatre rectangles.

■ Préparez le glaçage en fouettant le sucre glace tamisé avec le beurre ou le mascarpone et ajoutez, goutte par goutte, le colorant afin d'arriver au vert pastel de la photo.

■ Faites des « sandwiches » avec les tranches du gâteau, puis couvrez le tout et égalisez sur tous les côtés. Décorez-le ou laissez-le tout simple. Laissez prendre au frais avant de découper.



Bimestriel
Hors-Série n°5 – Spécial Fêtes – Hiver 2009
67, rue de Dunkerque, 75009 Paris

**PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ ET DIRECTEUR
DE LA PUBLICATION :** Fabrizio d'Angelo

SERVICE ABONNEMENTS

Pour toute question concernant votre abonnement, pour vous abonner ou commander d'anciens numéros :
Tél. : 03.88.66.86.11. Fax : 03.88.66.86.42.
Mail : abos.burda@abopress.fr
Courrier : Abo Press, 19, rue de l'Industrie, 67402 Illkirch cedex

POUR COMMANDER D'ANCIENS NUMÉROS ET S'ABONNER EN LIGNE

Site : www.saveurs-magazine.fr

INFORMATIONS LECTEURS

Tél. : 01.53.63.10.15/25 (9 h 30-12 h)
Fax : 01.53.63.82.38. saveurs@editions-burda.fr

RÉDACTION

67, rue de Dunkerque, 75009 Paris
Pour envoyer un mail, tapez prenom.nom@editions-burda.fr
Mail de la rédaction : saveurs@editions-burda.fr
Pour joindre votre correspondant, composez le 01.53.63.10 suivi des 2 derniers chiffres.
RÉDACTRICE EN CHEF : Sylvie Gendron (28)
RÉDACTRICE EN CHEF ADJOINTE : Florence Falkehed (15)
SECRÉTAIRE DE RÉDACTION : Marine Labrunie (25)
DIRECTEUR ARTISTIQUE : Sylvain Gluais (56)
ILLUSTRATIONS : Marie-Line Greffard
CONSEILS VINS : Aymone Vigière d'Anval

RÉGIE PUBLICITAIRE

MEDIAOBS
44, rue Notre-Dame-des-Victoires, 75002 Paris
Tél. : 01.44.88.97.70. Fax : 01.44.88.97.79.
Pour joindre votre correspondant, composez le 01.44.88. suivi des 4 derniers chiffres.
Pour envoyer un mail, tapez prenom@mediaobs.com
DIRECTRICE GÉNÉRALE : Corinne Rougé (93.70)
assistée de Julia Cabrera (93.70)
DIRECTRICE DE LA PUBLICITÉ : Sandrine Kirchthaler (89.22)
DIRECTRICE DE CLIENTÈLE : Alexandra Horsin (89.12)
ASSISTANTE COMMERCIALE : Salima Maou (97.53)
ADMINISTRATION DES VENTES : Élodie Tannou (89.10)
STUDIO/MAQUETTE/TECHNIQUE : Cédric Aubry (89.05)

ADMINISTRATION

GRAVURE : RTK (Allemagne)
IMPRESSION : Druckhaus Kaufmann, Raiffeisenstrasse 29, 77933 Lahr, Allemagne. Tél. : (+49)-7821.945.134.
VENTE AU NUMÉRO : NMPP
DIRECTEUR DE LA DIFFUSION : Jean-Marie Archereau
CHEF DES VENTES : Patricia Pugliano. Tél. : 03.88.19.25.26.
FABRICATION : Vision Prod. Éric Peyre.
Tél. : 01.55.48.01.70.

Hubert
Burda
Media

Presse
Printante
2008

BVP

Saveurs est édité par la société Éditions Hubert Burda Media S.A.S., Paris, 67, rue de Dunkerque, 75009 Paris.
Au capital de 2 578 243 €. N° Siret : 484 026 067 000 13.
RCS : Paris B 484 026 067. N° de gestion : 2005 B 16363
Principaux actionnaires : Verlag Anne Burda et Éditions DIPA Burda S.A.S.
Parution : 8 numéros par an.
La reproduction même partielle des articles et illustrations parus dans *Saveurs* est interdite. La rédaction n'est pas responsable des textes, photos et tarifs communiqués.
APE 221 E. ISSN 0998-4623. Printed in Germany
Commission paritaire : 06 06 K 71502.
Dépôt légal : novembre 2009. Distribution : NMPP.

Carnet d'adresses

• **107Rivoli.** 107, rue de Rivoli, 75001 Paris. Tél. : 01.42.60.64.94.

• **3 Suisses.** www.3suisses.fr

• **Absolument Maison.** En vente au BHV et aux Galeries Lafayette.

• **Agapé.** Tél. : 01.47.12.04.88. www.agapedeco.com

• **Alain Ducasse.** www.chateauxhotels.com/coffret10ans

• **Alessi.** www.alessi.com Tél. : 01.42.66.31.00.

• **Alinea.** www.alinea.fr Tél. : 04.42.82.40.60.

• **AM-PM.** www.laredoute.fr

• **Angel des Montagnes.** Rens. : 04.50.81.42.47.

• **Anne-Claire Petit.** www.anneclairepetit.nl et chez Home-Autour du Monde.

• **Arnaud Delmontel.** 39, rue des Martyrs, 75009 Paris. Tél. : 01.48.78.29.33. www.arnaud-delmontel.com

• **ASA.** www.asa-selection.com

• **Astier de Villatte.** 173, rue St-Honoré, 75001 Paris. Tél. : 01.42.60.74.13.

• **Athezza.** www.athezza.com. Tél. : 0.825.82.64.23.

• **Badoit.** www.badoit.fr

• **Baobab Collection.** Rens. : 00.32.10.84.01.24. www.baobabcollection.com.

• **Beka.** Tél. : 03.88.85.89.01. www.eco-beka.com

• **BHV.** 55, rue de la Verrerie, 75004 Paris. Tél. : 01.42.74.90.00. www.bhv.fr

• **Bisson-Bruneel.** 109, bd Beaumarchais 75003 Paris. Tél. : 01.40.29.95.81. www.bisson-bruneel.com

• **Bougies La Française.** Tél. : 02.51.42.15.34. www.bougies-la-francaise.com

• **Brin d'Osier.** www.2brins.com. Tél. : 04.90.30.24.61.

• **Canderel Bernardaud.** En vente exclusivement chez Colette.

• **Chasseur.** www.invicta.fr Tél. : 03.24.27.71.71.

• **Château d'Estoublon.** www.estoublon.com

• **Christiane Perrochon.** www.christianeperrochon.com

• **Colette.** 213, rue St-Honoré, 75001 Paris. Tél. : 01.55.35.33.90.

• **Coming B.** www.comingb.fr

• **Comtesse du Barry.** Tél. : 0.825.00.32.32.

• **Côté Bastide.** 4, rue de Poissy, 75005 Paris. Tél. : 01.56.24.01.21.

• **D&M dépôt.** www.dmdepot.be

• **Dalloyau.** www.dalloyau.fr. Tél. : 01.42.99.90.00.

• **Damman Frères.** 15, Place des Vosges, 75004 Paris. www.damman.fr

• **Dishclothes.** En vente chez Merci.

• **Deshoulières.** Tél. : 05.49.61.50.00. www.deshoulieres.com

• **Design de Collection.** Tél. : 09.62.16.96.06. www.designdecollection.fr

• **Diptyque.** www.diptyqueparis.com

• **Drappier.** www.champagne-drappier.com

• **Emmanuelle Wittmann.** Tél. : 01.43.80.01.24. 13, rue des Récollets, 75010 Paris.

• **Eurodif.** www.eurodif.com

• **Eva Solo.** www.evasolo.com

• **Fauchon.** 26, pl. de la Madeleine, 75008 Paris. Tél. : 01.70.39.38.00.

• **Fleury.** 43, Grande-Rue, 10250 Courteron. Tél. : 03.25.28.20.28.

• **Fleux.** 39, rue Ste-Croix de la Bretonnerie, 75004 Paris. Tél. : 01.42.78.27.20.

• **Fly.** Tél. : 03.89.62.35.07. www.fly.fr

• **Galeries Lafayette.** 40, bd Haussmann, 75009 Paris. Tél. : 01.42.82.34.56. www.galerieslafayette.com

• **Geneviève Lethu.** Tél. : 01.53.70.27.10. www.genevievelethu.fr

• **Gillardeau.** www.speciales-gillardeau.fr

• **Gü.** Chez Monoprix.

• **Guy Degrenne.** www.guydegrenne.com

• **Hédiard.** www.hediard.fr Tél. : 01.46.52.22.22.

• **Home-Autour du Monde.** 8, rue des Francs-Bourgeois, 75003 Paris. Tél. : 01.42.77.06.08.

• **Isigny Sainte-Mère.** www.isigny-ste-mere.com

• **Jardin Bio'.** En GMS. www.jardinbio.fr

• **Jia.** Chez Fleux et Merci.

• **Jura.** Tél. : 0.820.204.408.

• **Kroemer.** Chez Lucie Tonelli. 23, rue des Petits-Champs, 75001 Paris. Tél. : 01.42.96.35.23.

• **La Fabrique de Douceurs.** Au Lafayette Gourmet et sur www.lafabriquedoudouceurs.com

• **La Grande Épicerie de Paris.** 38, rue de Sèvres, 75007 Paris.

Tél. : 01.44.39.81.00.

• **La Mère de Famille.** Tél. : 01.47.70.83.69. www.lameredefamille.com

• **La Paresse en douce.** Tél. : 01.42.22.64.10.

• **Laissez Lucie Faire.** www.laissezluciefaire.com

• **Larmes de Reine** (vin du Stade français). En GMS.

• **Lavazza.** www.lavazzamodomoio.fr

• **Léonardo.** Tél. : 03.88.56.85.40.

• **Lekué.** www.lekue.fr Tél. : 01.40.13.01.23.

• **Le Palais des Thés.** Tél. : 01.42.22.03.98. www.palaisdesthes.com

• **Le Petit Producteur.** www.lepetitproducteur.com

• **Le Quartier du Pain.** 270, rue de Vaugirard, 75015 Paris. www.lequartierdupain.com.

• **Little Green.** 197, rue de Vaugirard, 75015 Paris. Tél. : 01.42.73.60.81. www.thelittlegreen.fr

• **Liwan.** Tél. : 01.43.26.07.40. 8, rue St-Sulpice, 75006 Paris.

• **Lobodis.** En GMS. www.lobodis.com

• **Maisons du Monde.** Tél. : 02.51.71.17.73. www.maisonsdumonde.com

• **Maison Georgette.** Tél. : 01.43.40.70.22.

• **Mariage Frères.** Tél. : 01.43.47.18.54.

• **Mat & Jewski.** 10 bis, rue Bisson, 75020 Paris. Tél. : 06.98.46.31.38.

• **Merci.** 111, bd Beaumarchais, 75003 Paris. Tél. : 01.42.77.78.93.

• **Michel et Augustin.** En GMS.

• **Mokuba.** 18, rue Montmartre, 75001 Paris. Tél. : 01.40.13.81.41.

• **Monoprix.** Tél. : 0.800.08.40.00.

• **Montfort.** www.montfort.com

• **Mora.** www.mora.fr. 13, rue Montmartre, 75001 Paris. Tél. : 01.45.08.19.24.

• **Mövenpick.** www.moevenpick-icecream.com

• **Nana Ki.** 8, rue de l'Odéon, 75006 Paris. Tél. : 01.44.41.74.68.

• **Normann Copenhagen.** Chez L'Air de Rien. 33 1er, rue des Tournelles, 75003 Paris. Tél. : 09.54.53.96. 89.

• **Oliviers&Co.** Tél. : 0.800.03.28.96. www.oliviers-co.com

• **PA Design.** 2, rue Fléchier, 75009 Paris. www.pa-design.com. Tél. : 01.42.85.58.33.

• **Petrossian.** 18, bd de Latour-Maubourg, 75007 Paris. Tél. : 01.44.11.32.22. www.petrossian.fr.

• **Picard.** Tél. : 0.820.16.00.39.

• **Pied de Poule.** www.pieddepoule.com

• **Point à la ligne.** Tél. : 05.57.26.45.45. www.pointalaligne.fr

• **Pralus.** www.chocolats-pralus.com

• **Première Pression Provence.** www.premiere-pression-provence.com

• **Publicis Drugstore.** 133, av. des Champs-Élysées, 75008 Paris. Rens. : 0.892.689.075.

• **Regard.** www.collection-regards.com

• **Ressource.** 2, av. du Maine, 75015 Paris. Tél. : 01.42.22.58.80. www.ressource-peintures.com

• **Revol.** Tél. : 04.75.03.99.99.

• **Riedel.** www.riedel.com/french/french.html

• **Robin du Lac.** Tél. : 00.35.22.36.41.11. www.robindulac.com

• **Rouge du Rhin.** www.rougedurhin.com

• **Sabaton.** www.sabaton.fr. Rens. : 04.75.87.83.87.

• **Salma.** Chez Daguerre Marée. 9, rue Daguerre, 75014 Paris. Tél. : 01.40.47.73.95.

• **Sentou Galerie.** 26, bd Raspail, 75007 Paris. Tél. : 01.45.49.00.05. www.sentou.fr

• **Sia.** Tél. : 01.40.88.92.92. www.sia-collection.com

• **Society.** Rens. : 01.42.60.80.72.

• **Soon Salon.** Chez Fleux.

• **Sylvie Amar.** www.sylvieamarstudio.com

• **Terre exotique.** www.terreexotique.fr

• **Theodor.** www.groupetheodor.com

• **Thiriet.** www.thiriet.com Tél. : 0.811.900.000.

• **Ubuntu Cola.** À la Grande Épicerie du Bon Marché.

• **Zara Home.** www.zarahome.fr

• **Zero One One.** 2, rue Marengo 75001 Paris. Tél. : 01.49.27.00.11.

• **Zwilling.** Tél. : 01.42.68.88.00.

Nos 80 recettes pour des fêtes pleines de magie

Amuse-bouches

Carpaccio de Saint-Jacques à la vanille	p. 52
Champagne aux fruits rouges	p. 31
Chèvre frais et carpaccio de crudités à l'huile de truffe	p. 25
Cupcakes de haddock et crème fouettée	p. 32
Damier de sablés moelleux au gorgonzola et poivron	p. 115
Foie gras et betterave	p. 53
Foie gras roulé aux épices et pavot	p. 41
Huîtres grillées	p. 31
Œufs du Tsar	p. 64
Palette d'huîtres au chutney de mangue	p. 113
Petites brochettes de canard laqué et raisin	p. 54
Rouleaux de printemps	p. 55
Sushis au poisson fumé	p. 56
Tarama et pétales de radis noir	p. 56

Entrées

Bouillon de légumes à la citronnelle et au foie gras	p. 34
Bouchées à la reine aux ris de veau, poularde et girolles	p. 67
Carpaccio en millefeuille	p. 87
Cheesecake au saumon fumé	p. 114
Crème de cèpes et topinambours	p. 75
Foie gras poêlé	p. 53
Foie gras poêlé aux poires et crumble	p. 63
Le foie gras de Marc Haeberlin	p. 73
Velouté de lentilles corail à la citronnelle et saint-jacques poêlées	p. 26
Royale de foie gras et velouté de topinambour à la truffe blanche	p. 65
Soupe à l'oignon et croûtons au cheddar	p. 38
Tempura de langoustines aux herbes	p. 111

Viandes

Canard aux épices, légumes confits et crème de gingembre	p. 33
Chapon aux épices de Noël et légumes racines	p. 27
Dos de chevreuil de Sologne rôti aux fruits du mendiant	p. 71
Filet de bœuf feuilleté aux trompettes, champignons farcis au fromage frais	p. 112
Géline de Touraine rôtie, purée douce de céleri	p. 90
Gratin de confit de canard aux navets	p. 28
Mini-tourte de caille confite aux champignons	p. 89
Pavé de bison mariné aux myrtilles	p. 104
Poulet aux morilles	p. 40
Poulet farci au boughour, potimarron au sirop d'érable	p. 78

Pommes duchesse aux truffes et tournedos de biche	p. 66
Suprême de pintade à la mangue et boudins créoles	p. 105

Poissons

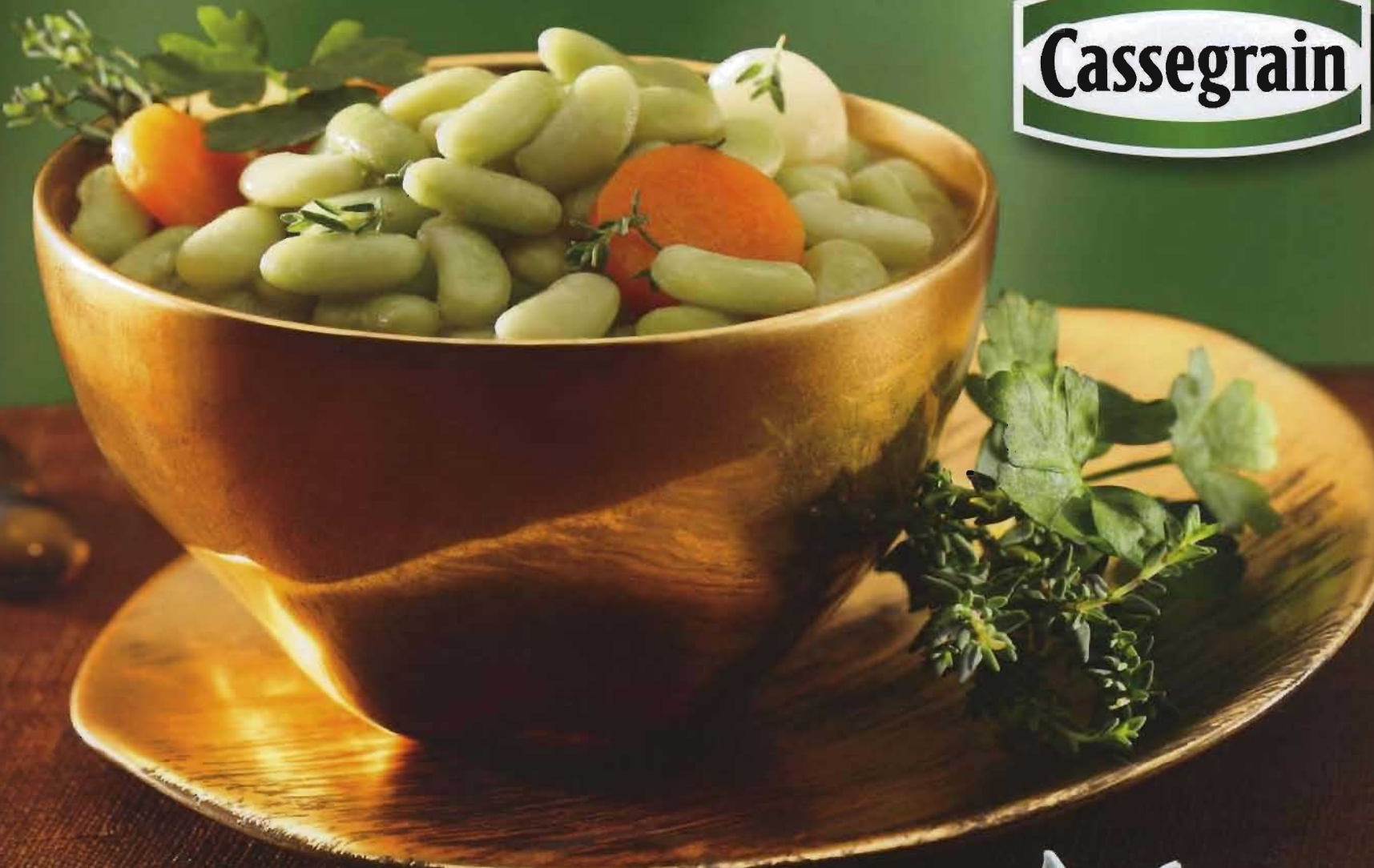
Écrin de crabe croustillant aux perles de poisson	p. 48
Gourmette de homard et d'avocat à l'orange et au sésame	p. 50
Langoustines en coque de vermicelle, vinaigrette passion	p. 102
Millefeuille de navet et saint-jacques caramélisées	p. 88
Noisette d'espadon au bacon, sauce chien	p. 103
Queue de langouste au caramel de banyuls, mini-soufflé de pomme de terre au fenouil	p. 49
Queues de langouste et marrons rôtis à la vanille	p. 39
Risotto de homard	p. 30
Saumon fumé minute, yaourt aux algues	p. 77
Turbot rôti et risotto d'épeautre	p. 76

Desserts

Charlotte au fruit de la passion et macarons	p. 51
Chocolat chestnut cognac torte	p. 117
Cigares croustillants chocolat praliné, coulis d'orange	p. 91
Coconut cake	p. 116
Gratins chocolat-orange	p. 108
Îles flottantes citron-coco	p. 101
Meringues maison	p. 30
Mousse au chocolat glacée	p. 36
Mousse au chocolat et aux zestes d'orange	p. 42
Panna cotta au lait de noisette et chocolat	p. 79
Pink and green cake	p. 119
Pudding aux fruits confits	p. 44
Sapin de Noël	p. 81
Tarte fudge et chocolat	p. 106
Vacherin aux marrons glacés et aux pignons	p. 29
Vacherin freestyle	p. 118

Petites douceurs

Biscuits de Noël	p. 58
Bouchons aux fruits confits	p. 57
Couronne d'étoiles	p. 84
Étoiles à la confiture	p. 83
Étoiles glacées	p. 83
Feuilles craquantes	p. 82
Guirlande de pop-corn	p. 80
Mendiants	p. 85
Meringues aux noisettes	p. 58
Mini-cakes de Noël	p. 36
Mousse aux 3 chocolats	p. 107
Petits pots de crème au chocolat meringuée	p. 109
Ribambelle de cœurs	p. 80
Truffes au chocolat blanc	p. 47



Cassegrain

SUBLIMES
FLAGEOLETS
CASSEGRAIN,
DÉLICATEMENT
CUISINÉS.

www.cassegrain.com

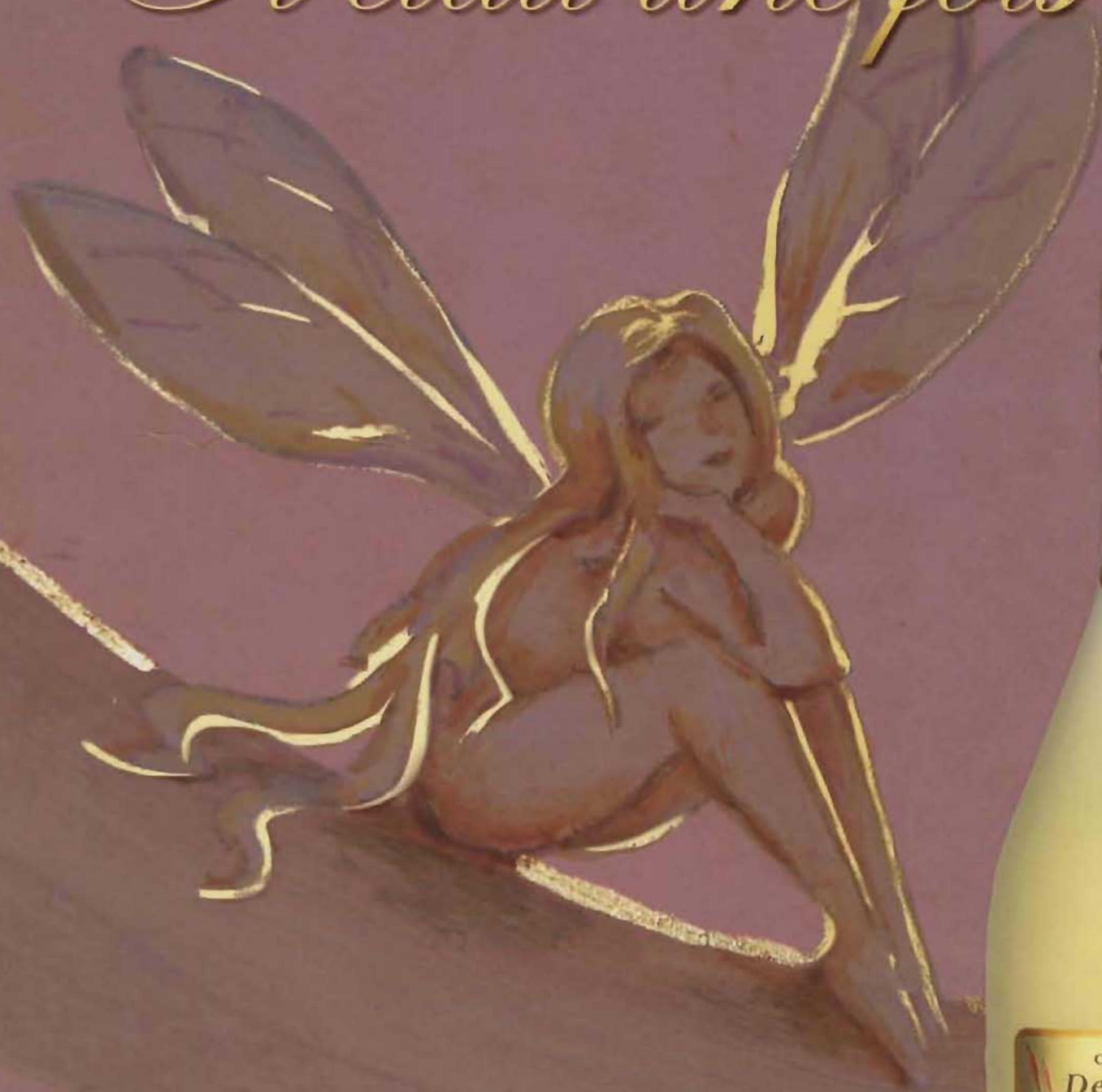


CASSEGRAIN, TOUT SIMPLEMENT SUBLIME.

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

CHAMPAGNE • Demoiselle

Il était une fois...



Détail d'un mur peint à la Villa Demoiselle. Siège des Champagnes Vranken à Reims.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.